

POLE HOTELLERIE RESTAURATION

CAP CUISINE

en 1 an

Parole d'apprenti : " C'est meilleur quand c'est bon "

www.cfmda.fr
stoerke@cfdm.fr
5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR DROME

04 75 61 69 55

Mis à jour le 12/12/25



PUBLIC

Éligible au contrat d'apprentissage

Être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.
Sans limite d'âge : être reconnu travailleur handicapé OU
en cas de création ou reprise d'entreprise.

Prérequis : être titulaire au minimum d'un CAP.

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 400 heures sur 1 an.

Alternance : 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA
(35h/semaine).

Classe de 13 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales,
sujets d'examens.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la
formation.

Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) doivent être
fournis par l'employeur pour les apprentis.

COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée prise en charge par l'OPCO de
l'entreprise sous contrat d'apprentissage.

NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Education Nationale de niveau 3 en fin d'année
RNCP 38430

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la
Jeunesse

Date début certification : 01/09/2024

MODALITE D'EVALUATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)

OBJECTIFS OPERATIONNELS

Le titulaire du CAP « Cuisine » prépare, réalise et distribue les
préparations culinaires de tous types d'établissements de
restauration.

Sous l'autorité d'un responsable, il :

- Assure la production culinaire et sa distribution en
mettant en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité.
- Contribue à la satisfaction de la clientèle
- Respecte les procédures d'hygiène et sécurité
- Prend en compte les enjeux de l'alimentation et du
développement durables.

Il exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée, dans le
respect de l'inclusion des personnels, notamment en situation de
handicap.

Activités visées :

- Organisation de la production de cuisine.
- Préparation et distribution de la production de cuisine.

MATIERES ENSEIGNEES

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique cuisine
- Technologie cuisine

MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES / SAVOIRS ASSOCIES :

- Sciences appliquées
- CEEJS
- Chef d'œuvre
- Commercialisation, communication, relations client
- Prévention Santé Environnement (selon diplôme obtenu)

MATIÈRES GENERALES :

- Arts appliqués

POURSUITES DE FORMATION

- BP Arts de la Cuisine (possible au CFA)
- CS Employé Traiteur (possible au CFA)
- Bac Professionnel Cuisine
- CS Desserts de restaurant
- CS Restauration collective

Le titulaire du CAP Cuisine peut exercer son activité dans tous types d'établissements de restauration, en tant cuisinier ou commis de cuisine :

- Restauration commerciale, restauration collective
- Restauration traditionnelle, gastronomique, thématique
- Café-brasserie
- Hôtellerie
- Résidence médicalisée et maison de retraite, maison de santé et bien-être
- Village de vacances, parc de loisirs, hôtellerie de plein air
- Restauration embarquée (terre, mer, air)

CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de novembre en vous connectant sur notre site :

www.cfmda.fr, onglet : "Candidature à la formation".

Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1er trimestre de l'année scolaire. L'inscription se fera sous réserve de places disponibles à la signature d'une convention de stage. Si la formation atteint sa capacité maximale, une liste d'attente sera ouverte.

Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement et l'assistante formation accompagnent les candidats et les entreprises dans la signature d'une convention de stage.

HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des apprenants porteurs de handicap »

LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur le site du CFMDA dans la rubrique : « Taux et Ratios ».

INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS

Casiers



Centre de Formation Multipro Drôme-Ardèche

5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR DROME

Siret : 303 860 720 00018 - Code NAF 8532Z
ADAFA Association gestionnaire du CFA CFMDA

CONTACT

Du Lundi au Vendredi de 8h30
à 12h30 et de 13h30 à 16h30.

www.cfmda.fr

04 75 61 69 55
secretariat@cfmda.fr

SUIVEZ-NOUS !



Métiers de Bouche

Coiffure

Hôtellerie Restauration

Automobile