

FICHE DIPLÔME

CAP CUISINE

Vous souhaitez faire plaisir en sublimant les papilles ! Vous avez le sens de la créativité. Vous êtes rigoureux et souhaitez évoluer dans le monde de la cuisine ? Le CAP vous permet d'apprendre toutes les techniques de base nécessaires à la pratique du métier.

Formation
diplômante par
apprentissage

Niveau de sortie
3 (CAP)
Code RNCP : 38430

en alternance
en présentiel et
à distance

Date de début des parcours certifiants : 01-09-2024
Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse



PRÉ-REQUIS :

- Avoir 15 ans et plus ou sortie de 3^{ème}.
- Admission définitive à la signature d'un contrat en apprentissage.

Délais et modalités d'accès :

Intégration en apprentissage sur candidature et tout au long de l'année.



OBJECTIFS :

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage des marchandises.
- Assurer la production culinaire et sa distribution.
- Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise.



COMPÉTENCES VISÉES :

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises.
- Organiser sa production culinaire.
- Préparer, organiser et maintenir en état sont poste de travail.
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production.
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution.
- Communiquer en respectant les usages de la profession.



DURÉE :

Contrat d'apprentissage de 2 ans, aménageable de 6 mois à 3 ans selon le profil de l'apprenti.

910 heures réparties entre le temps en CFA et en entreprise.



TARIFS :

Formation gratuite pour l'apprenti (prise en charge par le coût contrat).

L'apprenti est rémunéré selon son âge et son niveau de formation.



PUBLIC :

Jeunes sortant de 3^{ème} toutes catégories. Nous consulter pour les autres publics.



ACCESSIBILITÉ :

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap sauf restriction liée à l'invalidité et/ou contre-indication médicale.



LIEU DE FORMATION :

CFA CACIMA



STATISTIQUES :

Taux d'obtention : 50 %
Taux d'insertion : 100 %
Taux d'abandon : 50 %
Taux de poursuite d'étude : 0 %



PROGRAMME DE FORMATION :

Enseignements professionnels :

Organisation de la production culinaire

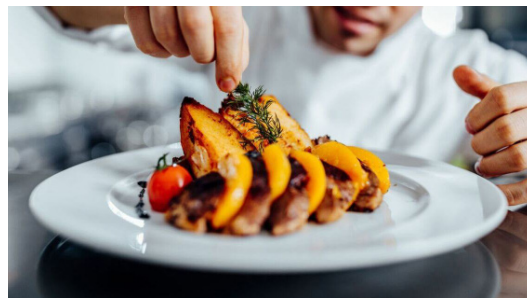
- Contrôler les livraisons.
- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises.
- Participer aux inventaires.
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire.

Préparation et distribution de la production culinaire

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail.
- Contrôler ses denrées.
- Maîtriser les techniques culinaires de base.
- Réaliser une production.
- Analyser et contrôler la qualité de sa production.
- Dresser et participer à la distribution.
- Communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle.
- Rendre compte de son activité.

Enseignements généraux :

- Français
- Histoire-géographie et éducation morale et civique
- Mathématiques-sciences physiques et chimiques
- Anglais
- Prévention-santé-environnement
- Éducation physique et sportive



MÉTHODES :

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance des apprentissages, entre le centre de formation, et l'entreprise formatrice. Pour donner du sens aux apprentissages, l'alliance entre apports théoriques et applications pratiques est systématiquement recherchée. L'équipe pédagogique propose des situations d'apprentissages concrètes, variées et professionnalisantes. À noter qu'une partie des enseignements est effectué à distance.



MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Modalités d'évaluations intermédiaires et finales

Tout au long du parcours de formation, des évaluations formatives, organisées en centre de formation et en entreprise, permettent de mesurer la progression de chaque apprenant. Des bilans organisés chaque semestre, sont l'occasion de réaliser des synthèses à des étapes clés du parcours.

En fin de formation, si le candidat réussit les épreuves terminales de certification définit par le Ministère, il valide son diplôme.

Validation des blocs de compétences

En cas d'échec à la certification globale, le candidat peut obtenir la validation partielle de certains blocs de compétences, acquis pour une durée de 5 années.





ÉQUIVALENCES & PASSERELLES :

Certaines de nos formations permettent des passerelles d'une formation à l'autre en aménageant les parcours.



DÉBOUCHÉS :

Débouchés professionnels :

Cuisinier
Commis de cuisine

Secteurs d'activités :

Artisanat (pâtisserie, boulangerie-pâtisserie, chocolaterie-confiserie, glacerie, traiteur), hôtellerie-restauration, grande distribution, industrie agroalimentaire.



SUITE DE PARCOURS POST DIPLÔME :

Bac Pro Cuisine
Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant
Mention complémentaire Employé traiteur
Brevet Professionnel Arts de la cuisine
Tout autre CAP en cas de réorientation

CONTACTEZ-NOUS :



4, boulevard Constant Colmay
97500 Saint-Pierre et Miquelon

Email : cfa@cacima.fr

Téléphone : 41 05 46

Organisme de formation enregistré sous le
n° 05973158197 auprès du Préfet de région.

PARTENAIRES



Date de mise à jour du document : 07/10/2025