

CAP - CUISINE

PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans
Rqth
Créateur ou repreneur
d'entreprise
Sportif de haut niveau
Contrat d'apprentissage

LE + DE LA FORMATION

Les apprenants sont
accompagnés par une équipe
expérimentée
Prise en charge totale dans le
cadre d'un contrat
d'apprentissage.
Pour connaître tous les
indicateurs du CFA académique,
consultez le site inserJeunes [http
s://www.inserjeunes.education.go
uv.fr/diffusion/accueil](http://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil)

DUREE

Durée moyenne : contenus et
durées individualisés.
Durée de formation : 800 heures
Durée en entreprise : 2414
heures
Durée hebdomadaire moyenne :
35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 09/09/2024 au 30/06/2026.

LIEUX DE FORMATION

CFA
UFA François Rabelais
Rue Pierre-Marie Curie
94000 Vitry-sur-Seine

CONTACT

CFA
Amal DOUJA
Tél : 01 57 02 67 74
cfa-academique@ac-creteil.fr
Réfèrent handicap :
Amal DOUJA
Consulter notre Politique Handicap

TARIFS

Nous consulter
Organisme non soumis à la TVA.
[Voir nos conditions générales de ventes](#)

FINANCEMENTS

Type de financement :

OBJECTIFS

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable :

- Il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise,
- Il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité,
- Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement,
- Il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

PRE-REQUIS

sortie de la fin du premier cycle de l'enseignement secondaire (niveau 3ème)

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Avoir postulé sur Affelnet.
Candidature hors Affelnet : Accès sur dossier, voire tests et/ou entretien.
Admission définitive prononcée après signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

Inscriptions du 04/03/2024 au 06/09/2024 au UFA François Rabelais à Vitry-sur-Seine.
Pour vous inscrire, connectez-vous au site <https://www.forpro-creteil.org> pour remplir ou télécharger un dossier d'inscription.
En dehors de ces dates, veuillez nous contacter par mail au cfa-academique@ac-creteil.fr ou par téléphone au 01 57 02 67 74

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Formation en alternance :
Formation théoriques et pratiques (plateaux techniques) à l'UFA et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.
Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent Handicap du CFA.

CONTENUS

- ▶ Organiser la production de cuisine
- ▶ Préparer et distribuer la production de cuisine
- ▶ Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- ▶ Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- ▶ Mathématiques et physique-chimie
- ▶ Éducation physique et sportive
- ▶ Prévention-santé-environnement
- ▶ Langue vivante étrangère

MODALITES D'EVALUATION

- ▶ Tout au long du parcours : Contrôle en cours de formation

VALIDATION

- ▶ Date d'enregistrement RNCP/RS : 21/12/2023
- ▶ Nom du certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse
- ▶ Diplôme CAP - Cuisine niveau : 3

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Contrat d'apprentissage

N° DOKELIO : SE_0001004899

CODES

NSF : 221

RNCP : 38430

CERTIFINFO : 88543

Formacode : 42752

Code Rome : G1602



GIP FCIP

ACADÉMIE DE CRÉTEIL

Le ou la titulaire du CAP cuisine exerce des fonctions de commis cuisinier/ère dans tous les secteurs de la restauration d'hôtellerie et de collectivité. Ils sont amenés à travailler dans des restaurants traditionnels, gastronomiques ou à thème, dans des brasseries, chez des traiteurs, dans des restaurants d'entreprise, scolaires ou des structures de la santé, dans des cuisines centrales, industrielles, et dans la restauration mobile telle que sur des bateaux, des trains et à domicile.

Poursuite d'études :

Il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre en 1 an en CS (certificat de spécialisation) ou en 2 ans en bac professionnel ou en BP (brevet professionnel).