

CAP - CUISINE - EREA -LEA

PUBLIC VISÉ

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

LE + DE LA FORMATION

La diversification des stratégies pédagogiques mises en œuvre, l'adaptation des enseignements (différenciation, individualisation, soutien) constituent des caractéristiques de l'EREA. Les apprenants sont accompagnés par une équipe expérimentée
Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage
Nos résultats sont disponibles à votre demande

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 01/09/2025 au 30/06/2027.

LIEUX DE FORMATION

CFA
EREA - LEA François Cavanna
3 Av. de Joinville,
94130 Nogent-sur-Marne

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

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).
Entrée en terminale : Avoir suivi une classe de Première CAP Cuisine

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Formation accessible aux élèves orienté en Établissement Régional d'Enseignement Adaptées (EREA).
Candidature: Accès sur dossier, voire tests et/ou entretien.
Proposé prioritairement dans le cadre de la mixité des parcours (places restantes après affectation scolaire ou possibilité de passage au statut d'apprenti durant la formation)

Inscriptions du 20/03/2025 au 11/07/2025 au EREA - LEA François Cavanna à Nogent-sur-Marne.

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
- ▶ 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 - EREA -LEA niveau : 3

CODES

NSF : 221

RNCP : 38430

CERTIFINFO : 88543

Formacode : 42752

Code Rome : G1602

Le ou la titulaire du CAP cuisine exerce des fonctions de commis cuisinier/ière 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).