



## CAP Cuisine de niveau 3

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/26650/>

### UFA Saint-Pierre Fourmies

#### • PUBLIC VISÉ

Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus.

Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage à créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

#### • PRÉREQUIS

Avoir terminé sa 3ème de collège ou être âgé.e de 16 ans

Pas de diplôme prérequis

#### • MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur entretien et dossier. Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'apprentissage. Démarrage en septembre.

Délais : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. » (Article L.6222-12 du code du travail)

#### • OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Le titulaire du CAP 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.

#### • PERSPECTIVES POST-FORMATION

Le titulaire du CAP Cuisine peut postuler en tant que commis cuisinier ou cuisinier dans la restauration commerciale, collective ou les entreprises connexes à l'industrie hôtelière.

Possibilité de suite de parcours en Bac Pro cuisine ou en Brevet Professionnel Arts de la cuisine.





# ORGANISATION DE LA FORMATION

## • MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apport théorique et pratique – Mise en situation  
Alternance : 1 journée ou 2 en centre, le reste en entreprise (en centre la 1<sup>ère</sup> semaine des vacances scolaires)

## • MODALITÉS D'ÉVALUATION ET VALILDATION

Examens ponctuels en fin de 2<sup>ème</sup> année.  
Pour validation totale du diplôme, il faut obtenir une moyenne générale de 10/20 .

## • NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 5 – Maximum 10

## • DURÉE DE LA FORMATION

La formation est délivrée sur 24 mois  
800 heures de formation en centre

## • PROGRAMME

Enseignement professionnel : TP Cuisine, technologie, sciences appliquées, PSE et formation SST

Enseignement général : histoire-géographie-EMC / français / mathématiques-physiques-chimie / Anglais / Arts appliqués / EPS

## • TARIFS DE LA FORMATION

Coût de la formation : 6 020 euros  
Selon l'arrêté du 27 octobre 2022 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » :  
Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné.

Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.  
Tarif de la formation : coût par OPCO et par année de formation.

**Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »**

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

## • ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Accès et accueil des personnes en situation handicap

Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite

Réfèrent handicap du CFA Jean Bosco :  
handicap@cfajeambosco.fr

## • TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION

NC\*%

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels

NC\*%

Taux d'interruption en cours de formation

NC\*%

Taux d'insertion professionnelle à 6 mois

NC\*%

Taux de poursuite d'études

## • VALEUR AJOUTÉE

Salle de pause

Internat à la nuitée

Restauration sur place

Accès au parking de l'établissement

Sécurisation de parcours avec suivis en entreprise, accompagnement, mise en relation entreprises...

*\*Nouvelle formation en apprentissage*



## COORDONNÉES

UFA SAINT-PIERRE

10 rue du Général Goutierre FOURMIÉS

03.27.60.80.40

contact@ufa-ispf.com

EXPERT.E MISE EN RELATION SERVICE  
DÉVELOPPEMENT CFA DU SECTEUR :

Isabelle LEROUX