



CAP Cuisine de niveau 3

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37553/>

Date d'enregistrement de la certification : 02/05/2023

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

**Nouvelle formation
en apprentissage*

• 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^{ère} semaine des vacances
scolaires)

• MODALITÉS D'ÉVALUATION ET VALILDATION

Examens ponctuels en fin de 2^{ème} 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

Afin de sécuriser le parcours des personnes en
situation de handicap, nous mettons en œuvre les
moyens d'adapter la prestation.

Accès et accueil des personnes en situation
handicap

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

Référent 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

** dont le taux d'insertion dans le métier visé par le RNCP : NC*%

• VALEUR AJOUTÉE

Salle de pause
Internat à la nuitée
Restauration sur place
Accès au parking de l'établissement
Sécurisation de parcours avec accompagnement, mise
en relation entreprises, suivis en entreprise, ...



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

Candidature

