

## CAP Cuisinier.e

*Nouveauté*



Niveau 3



12 mois



Paris  
Villeurbanne

Le(La) cuisinier(e) sera capable de contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise, d'assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité, de respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur, de respecter l'environnement, de contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

### Objectifs généraux de la formation

Maîtriser les compétences nécessaires à la validation du **Certificat d'Aptitude Professionnelle CAP Cuisinier(e)**.

**Certificat d'Aptitude Professionnelle de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse et enregistré le 09/04/16. (Date d'échéance de l'enregistrement : 31/08/2024).** Pour plus d'informations n'hésitez pas à consulter la Fiche RNCP de France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37553/>

- ✓ **Préparer, organiser et maintenir** en état son poste de travail tout au long de l'activité. Ceci tout en respectant la réglementation en vigueur.
- ✓ **Maîtriser des techniques culinaires de base et réalisation d'une production** dans le respect des consignes et règles d'hygiène et de sécurité.
- ✓ **Analyser, contrôler la qualité** de sa production, dressage et participation à la distribution selon le contexte professionnel.
- ✓ **Communiquer en fonction du contexte professionnel** et en respectant les usages de la profession.

### Objectifs spécifiques de la formation

- ✓ **Bloc de compétence n° 1 RNCP37553BC01 - Organisation de la production de cuisine :**
  - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention liées à l'activité.
  - Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et de temps imparti.
- ✓ **Bloc de compétence n° 2 RNCP37553BC02 - Préparation et distribution de la production de cuisine :**
  - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur.
  - Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.
  - Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel.

- ✓ **Enseignements généraux** ci-dessous (obligatoires) si le/la stagiaire n'est pas titulaire d'un CAP ou BEP minimum ou titre professionnel de niveau IV sinon il/elle est dispensé(e) :
  
- ✓ **Bloc de compétence n°1 RNCP - Français, Histoire-Géographie et Enseignement Moral et Civique – UG1**
  - Français :
    - Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer
    - Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu
    - Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer
    - Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques
    - Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier
  - Histoire/Géographie et Enseignement Moral et Civique :
    - Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser
    - S'appropriier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie
    - Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme
    - Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement
    - Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République
  
- ✓ **Bloc de compétence n° 2 RNCP - Mathématiques-Sciences physiques et chimiques – UG2**
  - Rechercher, extraire et organiser l'information
  - Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité
  - Expérimenter, utiliser une simulation
  - Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion
  - Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage approprié
  
- ✓ **Bloc de compétence n° 3 RNCP - Éducation physique et sportive (EPS) – UG3 (facultatif)**
  - Développer sa motricité
  - S'organiser pour apprendre et s'entraîner
  - Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter
  - Construire durablement sa santé
  - Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique
  
- ✓ **Bloc de compétence n° 4 RNCP - Prévention-santé-environnement UG4**
  - Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation
  - Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention
  - Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix
  - Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté
  - Agir face à une situation d'urgence
  
- ✓ **Bloc de compétence n° 5 RNCP - UF langue vivante – UG5 (facultatif)**
  - L'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat à :
    - Comprendre la langue orale
    - Comprendre un document écrit
    - S'exprimer à l'écrit
    - S'exprimer à l'oral en continu
    - Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.

## Programme de la formation (minimum 406h)

La formation se compose de 2/7 modules (blocs de compétences) complétés par l'alternance en entreprise. 58 jours en formation complétés par des jours de FEST (Formation en situation de travail).

Jours 1 à 58 : (de formation) :

Jour 1 matin : Accueil et intégration, présentation des objectifs de formation, connaissance de l'environnement professionnel, de l'examen, du référentiel des activités professionnelles. (4h)

- 2 Jours : Communication – 1 Jour : Conservation des aliments – 3 Jours : Entretien des locaux et du matériel – 3 Jours : Gestion appliquée – 1 Jour : Gestion du stress – 2 Jours : HACCP – 2 jours : La pâtisserie – 2 Jours : L'alimentation – 1 Jour : Les pâtes, le riz et les produits céréaliers – 2 Jours : Le secteur de la restauration – 2 jours : Les bases sur les cuissons – 2 Jours : Les épices, condiments et aromates, les farces, beurres composés, aromates – 1.5 Jours : Les fonds et les sauces – 6 Jours : Les légumes et les fruits – 1 Jour : Les matériels de cuisine – 2 jours : Les œufs – 1 Jour : Les PCEA – 5 Jours : Les produits de la pêche – 2 Jours : Les soupes et les potages – 6 Jours : Les viandes – 2 Jours : L'histoire de la cuisine – 2 Jours : Microbes et conséquences – Préparation préliminaires et lexique – 1 Jour : Produits laitiers et corps gras.
- Mise en situations d'évaluation types. (21h)
- FEST : avec livret de suivi des acquis de compétences en situation de travail. (35h)
- Révision/préparation à l'examen (14h)

## Profil des candidat(e)s

### **Pour qui :**

- Demandeurs d'emploi
- Salarié(e)s
- Apprenti(e)s

 Code CPF :

 Fiche RNCP : 37553

### **Code(s) ROME :**

- G1602 – Personnel(le) de cuisine

### **Prérequis obligatoires :**

- Pas de pré requis.

### **Prérequis souhaités :**

- Niveau scolaire 3<sup>ème</sup>.
- Station debout requise.

## Débouchés et suite de parcours

### **Les types d'emplois accessibles sont les suivants :**

- Commis(e) de cuisine
- Cuisinier(e)

### **Poursuite de parcours :**

- BAC PRO Cuisine

### **Passerelles : (non précisé)**

Se référer à la Fiche RNCP sur le site de France Compétences :

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

## Tarif et Prise en charge

**Tarif pour le(la) candidat(e) : 100% pris en charge**

**Tarif pour l'organisme financeur : entre 4687€ et 8564€ (montant minimum pour un contrat d'apprentissage fixé sur la base du référentiel France compétence au 14/10/23, 0% reste à charge pour l'entreprise).**

**Plusieurs dispositifs existent pour faire financer une formation, ils dépendent de la situation du (de la) candida(e) et de l'entreprise. Si vous souhaitez des informations plus détaillées sur les financements et les prises en charge, veuillez consulter notre annexe.**

➔ Devis sur demande auprès de nos agences

### Contacts :

- ① Site de Villeurbanne : [contact@opusformation.eu](mailto:contact@opusformation.eu) - 04 72 60 79 11 - 28 Rue de la Baisse, 69100 VILLEURBANNE
- ① Site de Paris : [contact-paris@opusformation.eu](mailto:contact-paris@opusformation.eu) - 01 43 64 68 45 - 1 rue des Montiboeufs, 75020 PARIS

## Modalités d'accès et de délais

### ⇒ Accessibilité :

Recrutement toute l'année (Dossier, Tests et/ou entretien en amont de la formation).

Délais d'accès à la formation : sur demande (2 à 3 semaines) \*

**Formation ouverte aux personnes en situation de handicap, pour plus d'informations et d'accompagnement veuillez-vous rapprocher de nos assistant(e)s référent(e)s présent(e)s sur chaque site.**

### ⇒ Rythme, durée et horaires de la formation :





**Rythme contrat en alternance :** 1 jour en CFA / 4 jours en entreprise.

**Horaires de la formation :** de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h.

**Durée :** à partir 406h au CFA pour un contrat de 12 mois.

*\*Délais et Durées indicatifs et ajustables en fonction des besoins et des personnes.*



 Modalités de validation	 Moyens pédagogiques et techniques	 Modalités d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> <li>• CAP (certificat d'aptitude professionnelle) : diplôme professionnel national délivré par le Ministère de l'Education nationale et de la Jeunesse.</li> </ul> <div data-bbox="124 703 483 763">  <b>*Modalités de l'examen (8h00)</b>  <b>Unités professionnelles</b> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• EP1 Organisation de la production de cuisine (2h00-épreuve écrite)</li> <li>• EP2 Réalisation de la production de cuisine (6h00 dont 1h pour la PSE)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alternance entre <b>présentiel, formation à distance et périodes en entreprise.</b></li> <li>• Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.</li> <li>• Documents supports de formation projetés.</li> <li>• Exposés théoriques.</li> <li>• Etude de cas concrets.</li> <li>• Quiz en salle.</li> <li>• Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.</li> <li>• Questions orales ou écrites (QCM).</li> <li>• Mises en situation/jeux de rôles.</li> <li>• Classes virtuelles sur Digiforma.</li> <li>• 1 <b>Mallette à couteaux</b> et un <b>uniforme</b> avec gants sont fournis.</li> </ul> <div data-bbox="549 965 1062 1055" style="background-color: #4a4a8a; color: white; text-align: center; padding: 5px;"> <b>Equipe pédagogique</b> </div> <p data-bbox="549 1084 1062 1167">Une équipe de professionnel(le)s expérimenté(e)s dans le métier de votre formation pour vous accompagner dans votre projet.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Epreuves écrites, orales et pratiques.</li> <li>• Les résultats des <b>évaluations passées en cours de formation</b> pour les candidats(e)s issu(e)s d'un parcours de formation.</li> <li>• <b>Livret de suivi des compétences évaluées en FEST.</b></li> <li>• <b>Grille d'évaluation des acquis</b> tout au long de la formation.</li> </ul>

**\*Modalités détaillées de l'examen ci-dessous :**

## Annexe III b - Règlement d'examen

<b>Spécialité Cuisine</b> de certificat d'aptitude professionnelle			<b>Scolaires</b> (établissements publics et privés sous contrat) <b>Apprentis</b> (CFA et sections d'apprentissage habilités) <b>Formation professionnelle continue</b> (établissements publics)		<b>Scolaires</b> (établissements privés hors contrat) <b>Apprentis</b> (CFA et sections d'apprentissage non habilités) <b>Formation professionnelle continue</b> (établissements privés) <b>Enseignement à distance - candidats individuels</b>	
Épreuves	Unité	Coef.	Modes	Durée	Modes	Durée
<b>UNITÉS PROFESSIONNELLES</b>						
<b>EP 1</b> Organisation de la production de cuisine	UP1	4	CCF (1)		Ponctuel écrit	2 h
<b>EP 2</b> Réalisation de la production de cuisine	UP2	14 (2)	CCF		Ponctuel pratique et oral	6 h (3)
<b>UNITÉS GÉNÉRALES</b>						
<b>EG1</b> Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique	UG1	3	CCF		Ponctuel écrit et oral	2 h 15
<b>EG2</b> Mathématiques-Sciences physiques et chimiques	UG2	2	CCF		Ponctuel écrit	2 h
<b>EG3</b> Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF		Ponctuel	
<b>EG4</b> Langue vivante (4)	UG4	1	CCF		Ponctuel oral	20 mn
Épreuve facultative de langue (5)	UF		Ponctuel oral	20 mn	Ponctuel oral	20 mn

- (1) Contrôle en cours de formation
- (2) Dont coefficient 1 pour la Prévention Santé Environnement
- (3) Dont 1 h pour la Prévention Santé Environnement
- (4) Ne sont autorisés que les langues vivantes enseignées dans l'académie, sauf dérogation accordée par le recteur
- (5) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme. L'épreuve n'est organisée que s'il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent. Cette épreuve est précédée d'un temps égal de préparation.