

CAP Cuisine

En Apprentissage

NATURE DU DIPLÔME

Diplôme du Ministère de
l'Education Nationale
(Certificat d'Aptitude
Professionnelle)

NIVEAU DE FORMATION

Niveau 3

DURÉE DE LA FORMATION

2 ans

RYTHME

1 semaine à l'école/
3 semaines en entreprise

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Saint-Gratien (RER
C -
Arrêt Saint-Gratien)

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation
est accessible aux personnes à
mobilité réduite

PRÉ-REQUIS

- Apprenants sortant de
troisième et ayant 15 ans
effectifs au plus tard le
31 décembre
de l'année de rentrée

DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre 2024.
Inscription du 16 janvier au 31 mai 2024

MODALITÉS D'ACCÈS

- Renseigner un dossier de candidature complet.
- Participer à un entretien de motivation suite à l'étude du dossier de candidature.
- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.
- Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité.

OBJECTIFS

Le ou la titulaire du CAP Cuisine exécute de manière professionnelle et autonome les techniques de fabrication du métier pour élaborer un menu complet.

Il ou elle est capable de :

- Réaliser des productions culinaires à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable.
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser sa production.
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication.
- Participer à la distribution des mets.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Enseignement professionnel :
Travaux pratiques (environ 60% du temps de formation)
Technologie appliquée en cuisine
Technologie appliquée en pâtisserie
Technologie professionnelle
Sciences appliquées
Gestion appliquée
Chef d'oeuvre

Enseignement général :

- Français
- Histoire-géographie/ Enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Anglais
- Education physique et sportive
- Prévention Santé Environnement

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise (Career Center)
- Démonstrations
- Retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques
- Projets de groupe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Contrôle en Cours de Formation

CODE RNCP ET LIEN VERS LA FICHE

[37553](#)

LIBELLÉ DE LA CERTIFICATION

CAP – CUISINE

NOM DU CERTIFICATEUR

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET
DE LA JEUNESSE

DATE D'ÉCHEANCE DE L'ENREGISTREMENT

31/08/2024

LES RÉSULTATS OBTENUS

100%

Taux de réussite à
l'examen en 2023
(100% en 2022)

81,3%

Taux d'insertion à 7 mois
des apprenants sortants
en 2022

Taux de présentation à
l'examen 2023 : 100%

Taux d'insertion dans le
métier visé des apprenants
sortant en 2022: 96 %

89,7%

Taux de satisfaction globale des apprenants
sortants en 2022
(enquête à froid, formation initiale)

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme débute comme commis(se) puis chef(fe) de partie dans la restauration traditionnelle. Il ou elle évolue rapidement vers des postes à responsabilités. Après quelques années d'expérience, il ou elle accède à des postes de chef(fe) de cuisine ou responsable de restaurant. Il ou elle peut également créer ou reprendre une entreprise.

POURSUITE DE FORMATION

- BAC PRO Cuisine
- BP Arts de la cuisine
- CAP Connexe Pâtissier
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Employé traiteur
- MC Art de la cuisine Allégée

TARIFS ET FRAIS

Les apprenti(e)s ne payent pas de droit de scolarité (formation financée par les OPCO).
Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2024.

CONTACT

Laure Sollier

Conseillère en Information et Orientation
professionnelle - Campus de Saint Gratien

01 34 05 17 66

lsollier@ferrandi-paris.fr

CONTACT

Emilie Colin

Assistante pédagogique -
Campus de Saint-Gratien

01 34 05 11 28

ecolin@ferrandi-paris.fr