



Filière
Métiers de la cuisine



Développement
des compétences



En présentiel

CAP CUISINE



PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'ENTRÉE

- Sans condition de diplôme pour candidats ayant terminé leur 3^{ème} ou ayant validé un autre diplôme
- Signature d'un contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation ou accord de financement



OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Réceptionner, contrôler, stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire
- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaires de base
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession
- Respecter les consignes et temps impartis, les règles d'hygiène et de sécurité tout au long des activités



CONTENU

- Enseignement professionnel : Retour d'expériences en entreprise, pratique cuisine, technologie culinaire, sciences appliquées, gestion appliquée, chef d'œuvre
- Enseignement général : PSE (Prévention Santé Environnement), Français, histoire-géographie, enseignement moral et civique, mathématiques, physique-chimie, arts appliqués, anglais, éducation physique et sportive



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Présentiel avec supports en vidéoprojection, accès à des ordinateurs mobiles
- Possibilités de distanciel sur une plateforme à distance
- Accompagnement personnalisé dans un centre de ressources et de soutien
- Mise en situation pratique sur des plateaux techniques de 420 m2 composés de deux cuisines pédagogiques et d'un restaurant d'application rénové et moderne.

Les de CMA Formation

- Entraînement et accompagnement aux concours professionnels
- Accompagnement A.P.P. (Atelier Pédagogique Personnalisé).

PUBLIC

- de 16 à 29 ans
- Sans condition d'âge pour :
 - Travailleurs handicapés (RQTH)
 - Salariés en contrat de professionnalisation
 - Salariés en reconversion
 - Demandeurs d'emploi

DURÉE ET RYTHME DE L'ALTERNANCE

826 heures sur un parcours complet de 2 ans à raison d'une semaine de cours sur trois

Possibilité de dispenses des enseignements généraux et réduction de parcours à 1 an sous condition de diplôme ou allongement à 3 ans si besoin

DATES ET LIEUX

CMA Formation - Bourgoin-Jallieu
de 8h15 à 12h20
et de 13h45 à 16h45

TARIF

Formation gratuite et rémunérée en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation (prise en charge par l'OPCO de l'entreprise)

Autres situations (demandeur d'emploi, artisans,...), nous consulter

DÉLAI D'ACCÈS

Rentrée principale en septembre ou octobre avec possibilités d'entrées décalées
Minimum 6 apprenants pour l'ouverture

ACCESSIBILITÉ

Rampe d'accès, ascenseur, postes de travail adaptés
CMA Formation
Bourgoin-Jallieu est signataire de la Charte H+

Les référents handicap sont à votre disposition au 04 76 70 86 68

RNCP 38430- MENJ

Date d'enregistrement : 31/08/2029



MODALITÉS D'ÉVALUATION

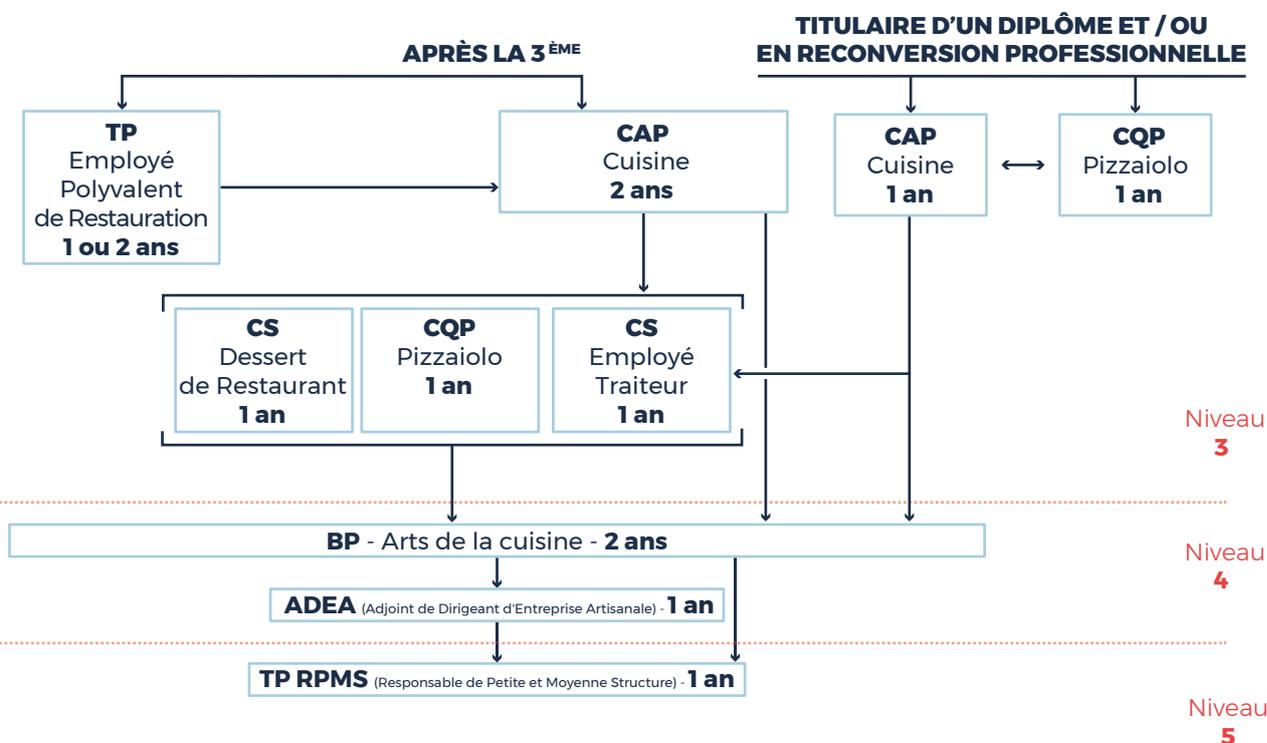
- Évaluation en épreuves terminales et / ou en contrôles en cours de formation (CCF)
- Validation par blocs de compétences
- Taux de réussite : 89.7 % (2022) et 93.9 % (2023)

MÉTIER

Dans un restaurant traditionnel, gastronomique ou semi-gastro, le cuisinier prépare et réalise les plats, de l'entrée au dessert, et en assure la présentation pour le service. Il travaille seul ou en brigade en étroite collaboration avec le ou les serveurs.

Ce métier se caractérise par la mise en œuvre de techniques de production culinaire en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

POUR SUITE D'ÉTUDE DANS LA FILIÈRE



Le parcours de formation peut être adapté en fonction des besoins de chaque candidat.

POUR EN SAVOIR PLUS

Des offres de formation en alternance, les taux d'insertion, de poursuite d'étude par formation sont accessibles sur inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil.

Le calendrier d'alternance et le profil des intervenants seront fournis après inscription définitive.

Visite virtuelle, solution d'hébergement et de restauration sur cma-auvergnerrhonealpes.fr



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Ces métiers peuvent s'exercer en restaurant traditionnel, gastronomique ou à thèmes, en hôtellerie en tant que commis de Cuisine, Chef de partie, Chef de Cuisine.



POUR CANDIDATER

- Connectez-vous sur cma-auvergnerrhonealpes.fr
- Consultez nos sites internet et réseaux sociaux pour connaître les dates des prochaines portes ouvertes.