

CAP CUISINE

NIVEAU 3

CMA FORMATION



PRÉREQUIS

Jeune ayant 15 ans révolus sorti de 3^e ou 16 ans révolus si niveau inférieur, salarié du secteur ou en conversion.
Chef d'entreprise/conjoint collaborateur/associé.

Jeunes et adultes :
niveau 3^e recommandé.
Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous).



PROGRAMME

Enseignements Généraux :

- Mathématiques
- Français et Histoire-géographie
- Enseignement moral et civique
- Sciences Physiques
- Prévention Santé
- Environnement
- Anglais
- EPS

Enseignements techniques et professionnels :

- Pratique Professionnelle
- Technologie
- Sciences Appliquées
- Gestion Appliquée



DURÉE

De 12 à 24 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

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 et 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 et il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise
- Assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Respecter l'environnement
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles :

RNCP38430

Certificateur: Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse.

Publication de la fiche: 21.12.2023

Fin de la certification : 31.08.2029

DÉBOUCHÉS



- Cuisinier (ère)

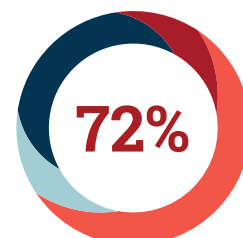
POURSUITE D'ÉTUDE POSSIBLE AU CFA



- MC Cuisinier(ère) en desserts de restaurant
- MC Employé(e) traiteur(se)
 - BAC PRO Cuisine
 - BP Arts de la cuisine

TAUX DE
RÉUSSITE
2023

72%



CAP CUISINE

NIVEAU 3

CMA FORMATION



MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT



MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.



COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice • Frais annexe à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)



PLANNING

Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.
Étude du dossier toute l'année.



LIEU(X) DE FORMATION

GEVINGEY (JURA)

03 84 47 33 72
cfadujura@artisanat-bfc.fr

VESOUL (HAUTE-SAÔNE)

03 84 76 39 70
cfa70@artisanat-bfc.fr

MERCUREY (SAÔNE-ET-LOIRE)

03 85 98 10 30
cfa71@artisanat-bfc.fr

Toutes nos formations sur
www.cmaformation-bfc.fr



- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Alternance de méthodes pédagogiques et de mises en situation permanentes sur plateau technique
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).

Nos espaces de formation disposent d'**outils de formation modernes et performants**, comprenant des salles polyvalentes, des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards, du matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle)...,

- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique dédiée : directeur(trice) de centre, bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Éducation, formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique.

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et en évaluation finale.
- Evaluation des périodes en entreprise.
- Attestation de formation.
- Enquête de satisfaction stagiaire.



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3
Examen en fin de formation : validation totale au partielle



ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

- > Référent Handicap sur chaque site de formation.
- > Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.