

CAP CUISINIER

NIVEAU 3



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

CMA FORMATION

TAUX DE
RÉUSSITE 2025

78%

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

- Techniques culinaires
- Réalisation de productions chaudes et froides
- Dressage et participation au service
- Technologie et sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement (PSE)
- Français
- Histoire-Géographie - EMC
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Langue vivante étrangère
- Éducation physique et sportive

DURÉE

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

Le CAP Cuisinier est destiné à ceux qui souhaitent acquérir les bases de la cuisine professionnelle.

Vous y apprendrez à préparer et à cuire des entrées, des plats et des desserts, en appliquant les techniques de découpe, de cuisson et d'assaisonnement adaptées.

Sous la supervision d'un chef, vous serez formé à l'organisation du poste de travail, à la gestion des matières premières et à la mise en valeur des plats lors du service.

La formation insiste sur le respect des normes d'hygiène et de sécurité et sur l'optimisation des ressources.

Ce diplôme vous permet d'intégrer rapidement les cuisines de restaurants traditionnels, de collectivités ou de brasseries.



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.

SAVOIR-ÊTRE

- **Rigueur** : respecter les recettes et les normes d'hygiène.
- **Créativité** : apporter une touche personnelle aux préparations.
- **Esprit d'équipe** : collaborer avec la brigade pour assurer un service fluide.
- **Gestion du stress** : travailler efficacement pendant les rushes.

CENTRES D'INTÉRÊT

- Tu veux apprendre les bases de la cuisine.
- Tu es passionné par les saveurs et techniques culinaires.
- Tu aimes travailler en équipe, sous pression et partager le goût du service.
- Tu ambitionnes de devenir cuisinier professionnel et intégrer un restaurant réputé.

CAP CUISINIER

NIVEAU 3

MODALITÉS

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

COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Gratuité de la formation pour l'apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice.

Frais annexes à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)

PLANNING

Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.

LIEU(X) DE FORMATION

GEVINGEY (JURA)
cmaformation39@artisanat-bfc.fr
03 84 47 33 72

VESOUL (HAUTE-SAÔNE)
cfa70@artisanat-bfc.fr
03 84 76 39 70

MERCUREY (SAÔNE-ET-LOIRE)
cfa71@artisanat-bfc.fr
03 85 98 10 30

ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

> Référent Handicap sur chaque site de formation.

Pour plus d'informations, contactez-nous.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).
- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques reconstituant les conditions de réalisation des gestes professionnels.

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, bulletins.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et évaluation finale
- Evaluation des périodes en entreprise
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3

Examen en fin de formation : validation totale au partielle

DÉBOUCHÉS

Cuisinier

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE AVEC CMA FORMATION

CS Desserts de restaurant
CS Fabrication traiteur
BAC Pro Cuisine
BP Arts de la cuisine

Toutes nos formations sur

www.cmaformation-bfc.fr



CAP - Cuisine

N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP38430.

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

Date d'enregistrement de la certification : 15/11/2023