

## CAP CUISINE

**Taux de satisfaction : 92.00 %**

**Taux de réussite : 94.00 %**

### PUBLIC VISÉ

Tout public

Contrat d'apprentissage

### LE + DE LA FORMATION

Aucun frais d'inscription ne sera demandé.

Prise en charge à 100 %.

Pour connaître tous les indicateurs du CFA académique, consultez le site InserJeunes.

### DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée en centre : 800 heures

Durée en entreprise : 835 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 34h / semaine

### DATES PREVISIONNELLES

Du 04/09/2023 au 27/06/2025.

### LIEUX DE FORMATION

CFA

UFA Cavanna

3 Av. de Joinville,

94130 Nogent-sur-Marne

Site accessible aux personnes en situation de handicap

### CONTACT

CFA

Nicole Eustache

Tél : 01 57 02 67 74

cfa-academique@ac-creteil.fr

Référent handicap :

Julie Boehrer/Mme Boumendil

### TARIFS

Prix tarif public maximum :

Forfait parcours mixte :

10 663,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

[Voir nos conditions générales de ventes](#)

### FINANCEMENTS

Type de financement :

Contrat d'apprentissage

N° DOKELIO : AF\_98167

### CODES

NSF : 221

RNCP : 37553

CERTIFINFO : 88543

### OBJECTIFS

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle 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, 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,
  - Il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.
- Après une expérience professionnelle, il pourra accéder à des postes à responsabilité.

### PRE-REQUIS

Bon niveau d'enseignement général (3ème des collèges)

Aucune contre indication médicale

Sens du travail en équipe

Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

### POSITIONNEMENT

pédagogique

### MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Inscriptions du 27/03/2023 au 07/07/2023 au UFA Cavanna à Nogent-sur-Marne.

### MODALITES PEDAGOGIQUES

Organisé en alternance.

Cours du jour

Période de formation en entreprise.

### CONTENUS

#### DOMAINES PROFESSIONNELS

- ▶ Pôle 1 : Organisation de la production de cuisine
- ▶ Pôle 2 : Préparation et distribution de la production de cuisine
- ▶ Sciences appliquées : intégrées dans les pôles 1 et 2
- ▶ Communication : intégrée dans le pôle 2
- ▶ Gestion appliquée : intégrée dans les pôles 1 et 2
- ▶ Prévention Santé Environnement
- ▶ Sauvetage Secourisme du Travail (SST)

#### DOMAINES GÉNÉRAUX

- ▶ Français
- ▶ Histoire - Géographie - Enseignement moral et Civique
- ▶ Mathématiques - Sciences physiques & chimiques
- ▶ Langue vivante : Anglais professionnel

#### DOMAINES TRANSVERSAUX

- ▶ Sensibilisation aux principes de développement durable
- ▶ Techniques de recherches d'emploi
- ▶ Compétences numériques et prise en main de gret@distance

#### PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

### VALIDATION

- ▶ Diplôme CAP Cuisine niveau : 3
- ▶ Accessible par blocs de compétences.

### SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES



**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

Formacode : 42752

Code Rome : G1602



**GIP FCIP**

ACADÉMIE DE CRÉTEIL

Brevet Professionnel préparé uniquement en apprentissage / Bac Pro / Bac  
Technologique / BTS /  
Mention complémentaire  
Cuisinier.