

CAP Cuisine

Niveau 3 - RNCP 38430 – FICHE PUBLIÉE LE 21/12/2023

Certificateur : MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/>



OBJECTIFS ET CONTEXTE DE LA CERTIFICATION :

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « Cuisine » prépare, réalise et distribue les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration.

Sous l'autorité d'un responsable :

- Il assure la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- Il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Sa pratique professionnelle est respectueuse de la diversité de la clientèle et prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables.

Il exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de l'inclusion des personnels, notamment en situation de handicap.

PUBLIC CONCERNÉ

Apprentis, salariés, demandeurs d'emploi...

PRÉ-REQUIS

Bonne compréhension écrite et orale de la langue française.

- CAP en 2 ans : Niveau 3^{ème}
- CAP en 1 an : Avoir un niveau CAP ou PLUS

Un test de positionnement doit être effectué pour évaluer les connaissances du métier.

Durée de la formation adaptée en fonction des diplômes déjà obtenus.

DURÉE ET ALTERNANCE

Environ 400 heures par an au CFA

Exemple :

- 12 semaines au CFA
- 40 semaines en entreprise (y compris congés payés)

Accès à la formation toute l'année

COMMENT TROUVER UNE ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Démarchez les entreprises,
- Liste à disposition au CFMIH 54 et possibilité d'accompagnement personnalisé,
- Réseaux sociaux,
- Annonces dans la presse,
- Les services de France Travail, les missions locales, les CIO...

INSCRIPTION

- La première démarche est de trouver une entreprise d'accueil.
- La personne, son représentant légal, s'il est mineur, et l'employeur signent un contrat, d'une durée de 2 ans.
- Dès réception du contrat au CFMIH 54 l'inscription sera prise en compte.

LES MODALITES D'ACCÈS

En contrat d'apprentissage : pour obtenir le cerfa cliquer dans le dossier documents utiles ou [cliquer ici](#)

- Pour devenir apprenti, il faut être âgé de 16 ans au moins. Cela concerne les personnes entrant dans leur 16^{ème} année (15 ans et un jour) qui ont terminé leur cycle du collège (brevet obtenu ou pas) et de moins de 30 ans (29 ans révolus) à la date de conclusion du contrat ;
- Les jeunes qui atteignent l'âge de 15 ans avant le terme de l'année civile peuvent s'inscrire, sous statut scolaire, dans un lycée professionnel ou dans un CFA conventionné avec un lycée ou un collège.

Dans certains cas définis par le législateur, l'entrée en apprentissage au-delà de 29 ans révolus est possible pour :

- Les apprentis préparant un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu dans le cadre de contrats d'apprentissage successifs ;
- Les apprentis qui ont échoué à l'obtention du diplôme ou du titre professionnel visé et qui ont conclu un nouveau contrat avec un autre employeur afin de se présenter de nouveau à l'examen ;
- Les travailleurs handicapés ;
- Les sportifs de haut niveau ;
- Les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise, projet réalisable via l'obtention du titre ou diplôme préparé en apprentissage ;
- Les apprentis qui ont eu leur contrat d'apprentissage rompu de manière anticipée pour une cause indépendante de leur volonté ou pour leur inaptitude médicale.

En contrat de professionnalisation : pour obtenir le cerfa cliquer dans le dossier documents utiles ou [cliquer ici](#)

- Les personnes inscrites depuis plus d'un an sur la liste des demandeurs d'emploi ;
- Les personnes bénéficiaires de minima sociaux.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Enseignements théoriques en face à face pédagogique en salles de cours (en présentiel).
 - Le CFA travaille avec des licences numériques éditées par les Éditions Nathan et BPI.
 - Cela nécessite d'être en possession d'un ordinateur portable.
- Enseignements professionnels pratiques en plateaux techniques.

➤ Règlement intérieur : pour l'obtenir
cliquer dans le dossier documents utiles ou [cliquer ici](#)

➤ Charte d'engagement : pour l'obtenir
cliquer dans le dossier documents utiles ou [cliquer ici](#)

DISCIPLINES ENSEIGNÉES

Domaine professionnel

- Travaux pratiques
- Technologie
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées
- Prévention Santé et Environnement (PSE)

Domaine général

- Français et Histoire – géographie
enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique – chimie
- Langue vivante étrangère (Anglais)
- Éducation physique et sportive

BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

RNCP38430BC01 - Organiser la production de cuisine
RNCP38430BC02 - Préparer et distribuer la production de cuisine
RNCP38430BC03 - Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique
RNCP38430BC04 - Mathématiques et physique - chimie
RNCP38430BC05 - Éducation physique et sportive
RNCP38430BC06 - Prévention - santé – environnement
RNCP38430BC07 - Langue vivante étrangère
RNCP38430BC08 - Langue vivante (facultatif)
RNCP38430BC09 - Mobilité (facultatif)

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

- Évaluations écrites, pratiques et orales en CCF ou en ponctuel et bulletins semestriels.
- Inscription à l'examen final pour l'obtention d'un diplôme.

AVANTAGES DE L'APPRENTISSAGE

- Un salaire tout au long de la formation. cliquer dans le dossier documents utiles ou [cliquer ici](#)
- La cotisation à votre future retraite.
- Prise en charge minimum de 50 % des abonnements de transports (entre le domicile et l'entreprise) par l'employeur.
- Un secteur d'activité en forte demande.
- Le bénéfice :
 - ✓ d'aide au logement,
 - ✓ de la mutuelle de l'entreprise (santé).
- Une carte d'étudiant pour réduction aux loisirs.
- Possibilité d'avoir une carte d'achat chez métro.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Commis de cuisine
- Cuisinier
- Cuisinier en restauration collective

POURSUITE D'ÉTUDES ENVISAGEABLE

- Certificat de Spécialisation Desserts de Restaurant
- Brevet Professionnel Arts de la Cuisine
- CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant

**Taux de présence
Session 2025**

95 %

**Taux de réussite
Session 2025**

83 %

**Taux de satisfaction
Session 2025**

92 %

CONTACT



Notre référente handicap, Madame ZORNER - Directrice, est à votre écoute pour toutes questions relatives à l'accessibilité de nos formations.

CFMIH 54 – 24, rue Henri Bazin 54000 NANCY
Tél. : 03.83.35.97.40 – Email : cfmih.cfa@cfmih54.fr

Horaires d'ouverture : du lundi au jeudi
de 08h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30 et le vendredi : de 09h00 à 12h00.
Bus : Ligne T1 – arrêt Deux Rives - O. de Gouge



SCAN MOI