

CAP CUISINE

> Objectifs de formation

- Le ou la titulaire de ce diplôme réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
- A l'issue de la formation, les apprenti-e-s seront capables 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 en lien avec le respect de l'environnement
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

> Contenu de la formation

Domaine professionnel

- Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers
- Commercialisation des fromages et des produits laitiers

Domaine général

- Français - Histoire
- Géographie
- Enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Education physique et sportive
- Langue vivante

Consultez le référentiel : <https://www.education.gouv.fr/bo/16/Hebdo16/MENE1608030A.htm>

> Poursuite d'étude

MC Cuisinier en desserts de restaurant
MC Employé traiteur
MC Sommellerie
BAC PRO Commercialisation et services en restauration
BAC PRO Cuisine
BP Arts de la cuisine
BP Boucher
BP Charcutier-traiteur

> Emplois visés

- **Commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective.**

> Résultat attendu de la formation

Diplôme délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale

> Lieux de la formation

UFA Lycée **HYACINTHE FRIANT**
3 rue Hyacinthe Friant
BP 50029
39800 **POLIGNY**
03 84 37 21 34
www.lyc-hfriant-poligny.eclat-bfc.fr

UFA Lycée **CONDÉ**

5 place Marulaz
BP 36289
25000 **BESANÇON**
03 81 82 60 60
www.lyc-conde-besancon.eclat-bfc.fr

> Niveau d'entrée

1ère année de CAP

> Niveau de sortie

Niveau 3 (CAP, BEP)

> Code formation

Code **RNCP** : **37553**

Code diplôme : **500-22139**

> Type de formation

Formation diplômante

> Accessibilité handicap

Un référent handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation

> Début de la formation

Septembre 2024

> Durée de la formation

420 h - 1 an

> Contact

www.cfa-academique-fcomte.fr
cfa.academique@ac-besancon.fr
03 81 48 12 30

Coordonnatrices :
Agnès RAGOT (Réfèrent handicap)
Sandra MONNET

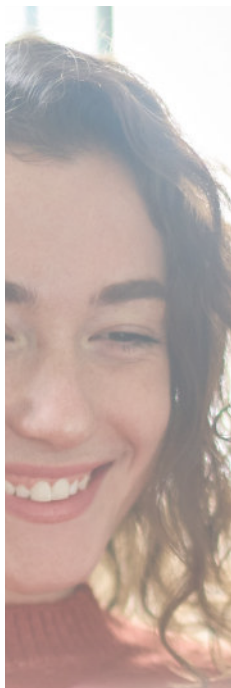
Réfèrent mobilité :
Mickaël LANGLET

Taux de
réussite à
l'examen
2023



Les +

Métier à très fort potentiel de recrutement



> Les modalités

> Pédagogiques

Formation en présentiel basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes en centre complétées par des périodes en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation.

Elles s'appuient sur des méthodes de travail actives et participatives afin de renforcer la confiance, dynamiser l'envie d'apprendre, améliorer l'autonomie et favoriser les échanges.

> D'évaluation

Epreuves écrites ponctuelles et épreuves en CCF (contrôle en cours de formation)

> Délais d'accès

Le délai de traitement moyen pour le traitement d'un contrat est de 15 jours. L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise dont le secteur d'activité correspond à la qualification recherchée.

Les entrées en formation se font en septembre, les entrées hors périodes sont possibles et étudiées au cas par cas afin de pouvoir respecter les conditions réglementaires et celles du référentiel de l'examen.

> D'alternance

Selon les UFA* (Unité de formation par apprentissage) :

- Alternance 3 jours en centre de formation et 2 jours en entreprise
- ou 3 semaines en centre de formation et 2 semaines en entreprise

* Nous contacter et/ou contacter l'UFA concernée

> Profils des intervenants

Équipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.

Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

> Inserjeunes

Consultez les taux d'insertion et de poursuite d'études par formation sur [inserjeunes.education.gouv.fr](https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/etablissement?id_uai=0251780Z) : https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/etablissement?id_uai=0251780Z

(Statistiques pour les années scolaires 2019-2020 et 2020-2021 cumulées)

> Pré-requis et public visé

Avoir entre 15 et 29 ans révolus (possibilité de dérogations)

Sans condition d'âge pour les personnes :

- reconnues travailleur handicapé
- ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise nécessitant le diplôme,
- inscrites sur la liste des sportifs de haut niveau

Retrouvez l'ensemble des détails des modalités sur notre site internet

Tarif et financement

La formation est prise en charge pour l'apprenti.e par l'opérateur de compétences (OPCO) ou le Service Public. [Consultez la grille tarifaire.](#)

Organisme de formation

CFA académique de Franche-Comté
11 bis rue Nicolas Bruand
25000 Besançon

Siret 182 500 231 00044

> Transport, Restauration et Hébergement

Transport scolaire ou transport de la ville, cantine scolaire ou restaurant scolaire. Veuillez vous rapprocher de votre UFA pour plus d'informations.

> Aides financières et bons plan

Logement, mutuelle santé, permis B, allocations : découvrez les aides sur notre site, rubrique «[Devenir apprenti](#)»

> Conditions Générales de Ventes

Rubrique CGV et Médiation
www.cfa-academie-fcomte.fr/wp-content/uploads/2023/06/GIP-FTLV-CGV-2023.pdf