



## Le cuisinier

Maître dans sa cuisine, le cuisinier choisit les produits, élabore les recettes et réalise les différents plats prévus au menu. Il maîtrise les techniques de préparation, de cuisson et de dressage des mets à la carte. Qu'il travaille seul dans un petit établissement ou à la tête d'une équipe, le cuisinier élabore une grande quantité de plats, entrées ou desserts, établit les menus, surveille les stocks, évalue les quantités de produits à commander et contrôle les livraisons.

## Objectifs de la formation

La formation CAP Cuisine permet d'acquérir les compétences suivantes :

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

## Contenu de la formation

### Blocs de compétences

- 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 - Education physique et sportive
- RNCP38430BC06 - Prévention - santé - environnement
- RNCP38430BC07 - Langue vivante étrangère
- RNCP38430BC08 - Langue vivante (facultatif)

## Modalités d'organisation

### Par année de formation

- 12 ou 13 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA,
- 35 heures par semaine de cours
- 39 ou 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



## Lieux de formation

Dinan-Aucealeuc | Saint-Brieuc - Ploufragan  
Vannes



## Prérequis

Aucun



## Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre. Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



## Validation

CAP Cuisine, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 3, inscrit au RNCP\* : 38430  
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430>



## Durée

A minima 800h - Parcours en 2 ans  
Réduction de durée suivant profil



## Type de contrat

Alternance



## Frais de formation

**Public apprenti :** Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

**Public en reconversion ou salariés en professionnalisation :** Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

**84,9%** Taux de réussite aux examens\*\*

**82,8%** Taux de satisfaction\*\*

**77,9%** Taux d'insertion\*\*\* dont 29,41% en poursuite d'études\*\*\*

**21,2%** Taux de rupture\*\*

**QUALITÉS & PROFIL REQUIS**

Capacité d'organisation  
 Capacité d'adaptation  
 Capacité à mémoriser  
 Capacité à travailler en équipe  
 Bonne résistance physique  
 Bonne présentation  
 Créatif, curieux, passionné  
 Bonne dextérité

**ENTREPRISES CONSEILLÉES**

Restaurant gastronomique  
 Restaurant traditionnel  
 Bistrot  
 Brasserie  
 Restaurant ouvrier  
 Restaurant collectif  
 Nous consulter

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS**

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Examens en CCF et / ou en épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

**MOYENS TECHNIQUES**

- Plateaux techniques équipés
- Restaurant d'application
- Salles de formation
- Centre de ressources

**POURSUITES D'ÉTUDES****Au sein de notre CMA Formation Bretagne**

- CS Cuisinier en desserts de restaurant
- Brevet Professionnel Arts de la cuisine

D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

**PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

- Cuisinier dans la restauration commerciale ou sociale
- Cuisinier dans les cantines scolaires, restaurants d'entreprises ou d'hôpitaux

**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES****EN SITUATION DE HANDICAP**

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

**NOUS CONTACTER****CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC**

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

**CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN**

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

**CMA FORMATION QUIMPER**

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

**CMA FORMATION FOGÈRES**

cmaformation-fogeres@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

**CMA FORMATION RENNES-BRUZ**

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

**CMA FORMATION SAINT-MALO**

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

**CMA FORMATION VANNES**

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10