

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME
FORMATION

CAP Cuisine

(diplôme de niveau 3) - Code **RNCP : 38430**

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.

➤ MODALITÉS D'ACCÈS/PRÉREQUIS :

🔑 Apprentissage :

Conditions d'accès : Jeune 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.

L'entrée en apprentissage au-delà de 29 ans révolus est possible pour :

- les travailleurs handicapés ;
- les sportifs de haut niveau ;
- les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise.

Prérequis : Néant

Modalités de recrutement : Préinscription, dossier de renseignement, entretien avec le responsable pédagogique

Délais d'accès : De septembre à décembre

🔑 Autres publics (reconversions professionnelles, contrat de professionnalisation, etc.) :

Conditions d'accès, prérequis, modalités de recrutement, délais d'accès : nous contacter pour étude de votre situation et détermination d'un parcours de formation adapté à vos besoins

➤ **Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.**

Contactez notre référente handicap pour l'étude de votre situation et la détermination d'un accompagnement et d'un parcours de formation adapté :

Emilie HERBOMEZ :

☎ 04.68.11.22.00

✉ e.herbomez@cfai-aude.fr

➤ DÉROULÉ DE LA FORMATION ET MODALITÉS

	Apprentissage	Autres publics
Durée de la formation	1 à 3 ans (400 heures minimum par an)	Nous contacter pour étude de votre situation et détermination d'un parcours de formation adapté à vos besoins
Tarifs	Coût de la formation pris en charge intégralement par les opérateurs de compétences	
Modalités de formation	Formation en présentiel	
Modalités d'évaluations	Evaluations diagnostiques, sommatives, formatives et certificatives (CCF et/ou ponctuel)	
Méthodes pédagogiques	Méthode expositive, démonstrative, active, interrogative	
Moyens pédagogiques	Espaces pédagogiques dédiés (salles de classes, centre de ressources multimédia, salles informatiques, plateaux techniques)	

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME
FORMATION

Certificateur :
Ministère de l'Éducation
nationale et de la Jeunesse

Date de l'enregistrement :
15/11/2023

Echéance de l'enregistrement :
31/08/2029

CMA Formation Lézignan-Corbières
22 avenue des Genêts
11200 Lézignan-Corbières

CO.00.02.11-7 du 03.09.25 (web)

➤ PROGRAMME DE FORMATION

BC01 - Organiser la production de cuisine

BC02 - Préparer et distribuer la production de cuisine

BC03 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique

BC04 - Mathématiques et physique-chimie

BC05 - Éducation physique et sportive

BC06 - Prévention-santé-environnement

BC07 - Langue vivante étrangère

BC08 - Langue vivante (facultatif)

BC09 - Mobilité (facultatif)

Pour la possibilité de valider un ou plusieurs bloc(s) de compétence(s), se rapprocher du secrétariat pédagogique :

☎ 04.68.11.22.14

✉ secrétariat@cfai-aude.fr

➤ DÉBOUCHÉS

Poursuites d'études : BP Arts de la cuisine, BAC PRO Cuisine, BAC PRO commercialisation et services en restauration, MC (futur CS) cuisinier en desserts de restaurant, MC (futur CS) sommellerie.

Perspectives métiers : Commis de cuisine, cuisinier, cuisinier en restauration collective.

Retrouvez la fiche descriptive intégrale et l'ensemble des indicateurs de cette certification sur [France compétence](https://www.francecompetence.fr).

➤ LES + DE CMA FORMATION

- Service orientation et accompagnement dédié à la mise en relation avec nos entreprises partenaires
- Plateaux techniques dédiés pour chaque métier
- Internat et cantine modernes
- Centre de ressource multimédia
- Programme mobilité ERASMUS+
- Accessibilité aux personnes à mobilité réduite

➤ INFORMATIONS ET CONTACTS

Nelly LOPEZ

Conseillère en charge des métiers de l'alimentation
Service orientation et accompagnement

☎ 04.68.11.22.15

✉ n.lopez@cfai-aude.fr

Suivez l'actualité de CMA Formation sur notre site internet et nos réseaux sociaux



CMA FORMATION

LEZIGNAN-CORBIÈRES