

CAP CUISINE

.....
2025-2027

ensemble
SAINT-LUC
Les chemins de la réussite
Cambrai



Titulaire du certificat d'aptitude professionnelle «Cuisine», vous occupez un poste dans tous types de cuisines.

Sous l'autorité d'un responsable, vous êtes capable de :

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation d'une production culinaire
- Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Mettre en oeuvre les techniques de base et cuisiner
- Contrôler, dresser et envoyer la production
- Communiquer dans un contexte professionnel

DURÉE / LIEU DE FORMATION

De septembre à juin, 440 heures la 1^{ère} année et 465 heures la 2^{ème} année
Lieu de formation : 24 rue Saint Georges 59400 Cambrai - 03 27 82 28 60

PUBLIC VISÉ

Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus
Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme

PRÉREQUIS

Pas de prérequis

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Information collective (si applicable) et entretien
Délai d'admission : 15 jours à réception du dossier de candidature
«La date de début de la formation, pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat»
(Article L.6222-12 du code du travail)

EFFECTIFS

Minimum 10 apprenants - Maximum 30 apprenants

ACCESSIBILITÉ

Afin de sécuriser le parcours des personnes en situation de handicap, nous mettons en œuvre les moyens d'adapter la prestation.

Service Handicap du CFA Jean Bosco : handicap@cfajeambosco.fr

Service Mobilité du CFA Jean Bosco : mobilite@cfajeambosco.fr

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Épreuves ponctuelles orales et écrites conformes au référentiel

VALIDATION

Diplôme de niveau 3 du Ministère de l'Éducation Nationale
Le candidat à la certification pourra selon ses résultats, valider un ou des blocs de compétences

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

SUITE DE PARCOURS

Certificat de Spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant
Certificat de Spécialisation Employé Traiteur
Certificat de Spécialisation Sommellerie
Baccalauréat Professionnel Cuisine
Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Services en Restauration
Brevet Professionnel Boucher
Brevet Professionnel Charcutier-traiteur
Brevet Professionnel Arts de la Cuisine

DÉBOUCHÉS PASSERELLES OU ÉQUIVALENCES

Commis de cuisine - Cuisinier - Chef à domicile - Cuisinier de collectivité - Traiteur

CAP Cuisine

TARIFS DE LA FORMATION

Coût de la formation : 5888€

Selon le décret n° 2019-956 du 13 septembre 2019 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage »

Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).

Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.

Article L.6211-1 :

« La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

Dans le cadre de la formation continue avec stage, se référer à la grille tarifaire

VALEURS AJOUTÉES

Important réseau d'entreprises partenaires

Existence d'un point écoute

Passage de l'Attestation Sécurité Routière sur demande

96,46 % des entreprises partenaires ayant répondu à l'enquête sont satisfaites de la prestation du centre de formation.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

L'entretien d'entrée en formation servira de base pour proposer à chacun des apprenants des situations d'apprentissage qui leurs sont propres, en adéquation avec leur projet et leurs compétences.

L'apprenant bénéficie d'un accompagnement individualisé si nécessaire. La pédagogie différenciée est applicable à chaque instant.

OUTILS PÉDAGOGIQUES

Livrets d'apprentissage
Salles banalisées
Ordinateurs
Imprimantes / Scanners
Connexion internet
Cuisine d'application
Matériel de cuisine
Salle de technologie



CONTENU PÉDAGOGIQUE

Organiser de la production de cuisine

Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises

Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer la production culinaire

Préparer et distribuer la production de cuisine

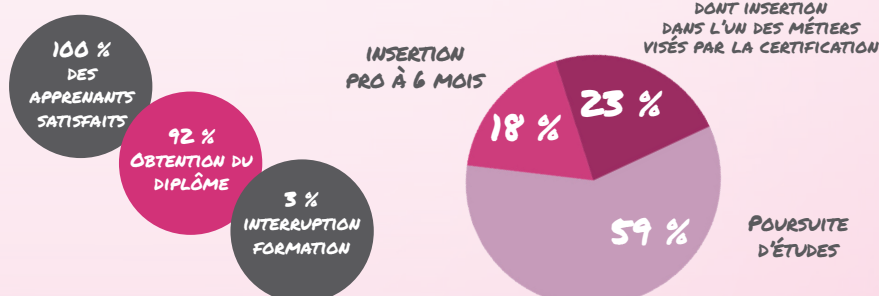
Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité

Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production

Analyser, contrôler la qualité de la production et participer à la distribution

Communiquer en fonction du contexte professionnel

- Français, histoire-géographie, enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Éducation Physique et Sportive
- Langue vivante étrangère option Anglais
- Prévention, Santé, Environnement



CENTRE DE FORMATION

ensemble
SAINT LUC
Les chemins de la réussite
Cambrai

Le centre de formation Saint Luc regroupe une UFA (Unité de Formation par Apprentissage) et une AREP (Centre de formation continue).

Il permet aux apprenants de tout âge et tout niveau de se former, de développer des compétences et de s'insérer de manière sereine dans la vie active.



TOUTES LES INFORMATIONS
SUR L'ENSEMBLE SAINT-LUC
DE LA 6^E AU BAC +5



ensemble
SAINT LUC
Les chemins de la réussite
Cambrai

FACEBOOK



SITE



INSTA



31 boulevard de la Liberté - 59400 Cambrai - 03 27 82 28 28

Rejoignez-nous sur nos réseaux sociaux : Saint Luc Cambrai

