

# CAP CUISINE

.....

2026-2028

ensemble  
**SAINt PUC**  
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

## PUBLIC VISÉ

## PRÉREQUIS

## MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

## EFFECTIFS

## ACCESIBILITÉ

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

## VALIDATION

## SUITE DE PARCOURS

## DÉBOUCHÉS PASSERELLES OU ÉQUIVALENCES

## TARIFS DE LA FORMATION

## VALEURS AJOUTÉES

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

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

Pas de prérequis

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)

Minimum 10 apprenants - Maximum 30 apprenants

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@cfajeanbosco.fr](mailto:handicap@cfajeanbosco.fr)

Service Mobilité du CFA Jean Bosco : [mobilite@cfajeanbosco.fr](mailto:mobilite@cfajeanbosco.fr)

Épreuves ponctuelles orales et écrites conformes au référentiel

Diplôme de niveau 3 du Ministère de l'Education Nationale

Le candidat à la certification pourra selon ses résultats, valider un ou des blocs de compétences

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

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 Cuisin

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

CAP Cuisine

**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

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 ordonner la production culinaire

### Préparer et distribuer la production de cuisine

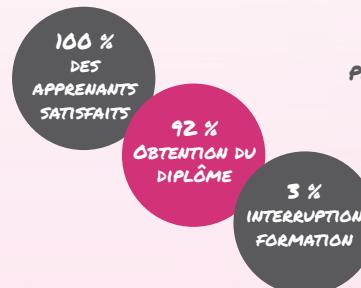
Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité

Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production

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

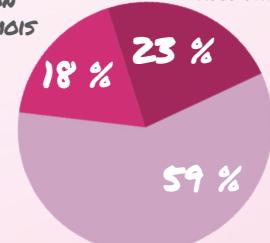
Communiquer en fonction du contexte professionnel

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



INSERTION  
PRO A 6 MOIS

DONT INSERTION  
DANS L'UN DES MÉTIERS  
VISÉS PAR LA CERTIFICATION



POURSUITE  
D'ÉTUDES

# CENTRE DE FORMATION

.....

ensemble  
**SAINT LUC**  
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.

**hôtellerie - restauration**

**petite enfance**

**optique - lunetterie**

**commerce - vente**

**communication**

**cybersécurité**

**sanitaire et social**

**management**

**compta - gestion**

**FACEBOOK**



**SITE**



**INSTA**



ensemble  
**SAINT LUC**  
Les chemins de la réussite  
Cambrai

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

Rejoignez-nous sur nos réseaux sociaux : Saint Luc Cambrai

