

CAP CUISINE

Diplôme préparé à Belfort
au CFA Municipal Jackie DROUET



Nos équipes :

Le CFA Municipal Jackie DROUET est un établissement à taille humaine. L'ensemble des équipes pédagogiques et administratives sont mobilisées afin de vous accompagner non seulement pour votre réussite à l'examen mais surtout vers la concrétisation de votre projet professionnel et personnel.

Nos enseignants de matières générales sont titulaires de diplômes universitaires.

Nos enseignants de pratique ont une grande expérience professionnelle dans leur domaine de compétences.

Tous sont formés aux exigences des référentiels de l'éducation nationale et à la pédagogie de l'alternance. Passionnés, ils déploient des trésors d'inventivité et de patience pour redonner confiance aux apprenants et leur communiquer l'envie d'apprendre. En perpétuelle recherche d'innovation et d'initiatives, ils ont à cœur de transmettre leur savoir grâce à un engagement au quotidien.

Ils sont également régulièrement formés. Afin de faire vivre leur passion à nos apprenants, les enseignants de pratique leur proposent régulièrement de participer et de les accompagner à des concours.

Des apprenants du CFA ont d'ailleurs été primés à plusieurs reprises.

Méthodes d'enseignement :

Toutes nos formations sont sous licence Education Nationale sauf le Brevet Technique des Métiers qui est sous licence Chambre des Métiers.

Le CFA est centre d'examen pour le Rectorat.

Les enseignements se font en présentiel.

Les enseignements à distance peuvent être proposés. Le CFA se réserve le droit d'adapter les modalités de formation Campus en ligne.

Les enseignements généraux, technologiques et professionnels se déroulent sous forme de cours en salle, de travaux pratiques et de travaux en ateliers pédagogiques. Ils sont fondés sur la maîtrise des techniques professionnels.

Les cours d'enseignements généraux sont en relation avec les activités professionnelles.

Directeur adjoint, Responsable Pédagogique, Référent Handicap et Mobilité :

M. Ahmed DJIOUA - 2 rue René Cassin à Belfort - 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Accessibilités aux personnes en situation de handicap :

Le CFA JACKIE DROUET s'inscrit dans une politique d'égalité des chances afin de permettre à tous les apprenants d'accéder à ses formations et de développer leur potentiel. Tous les apprenants en situation de handicap temporaire ou permanent, ou qui souffrent d'un trouble de santé invalidant sont accompagnés tout au long de leur formation.

Le CFA JACKIE DROUET s'engage ainsi, pour tout apprenti présentant une situation de handicap à :

- Prendre en compte ses besoins,
- Etudier des aménagements spécifiques pour son accompagnement tout au long de sa formation,
- Faire le lien entre les différents services de l'école,
- L'accompagner dans ses démarches.

Pour toute question ou demande vous pouvez vous adresser au Référent Handicap du CFA :

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Livret d'accueil des apprenants en situation de handicap :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/informations/livret-handicap>

Registre d'accessibilité :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/informations/registre-d-accessibilite>

Mobilité Nationale et Internationale : La Mobilité Nationale et Internationale pour :

- Découvrir de nouvelles approches et méthodes pédagogiques
- Echanger entre pairs sur ses pratiques en France ou à l'étranger
- Développer l'attractivité des formations et les faire évoluer

Pour plus de renseignements vous pouvez vous adresser au Référent Mobilité du CFA :

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Rythme :

La formation proposée est une formation en apprentissage.

Le rythme d'alternance est généralement d'1 semaine de cours théoriques et pratiques au CFA et 3 semaines en entreprise.

Modalités d'accès :

Accès définitif en formation après signature du contrat d'apprentissage avec l'entreprise, validation par le CFA des missions confiées par l'entreprise et sous réserve de validation de la convention avec l'OPCO (organisme financeur).

Attention :

- Si vous avez moins de 16 ans vous pouvez signer un contrat d'apprentissage si vous avez terminé votre cycle 4 (3^{ème} collège)
- Si vous avez moins de 15 ans (cycle 4 terminé) vous devez prendre rendez-vous avec le Responsable Pédagogique, M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr afin de signer une convention sous statut scolaire.

Pour plus d'informations sur le processus d'inscription au CFA vous pouvez cliquer sur le lien suivant :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/devenir-apprenti>

Délais d'accès : Les rentrées :

Accès selon le planning des formations du CFA : Les rentrées ont lieu chaque année en :

- Septembre pour les 2^{èmes} années
- Octobre pour les 1^{ères} années.

Rémunération en apprentissage :

La rémunération varie en fonction de l'âge et de la progression dans le cycle du diplôme selon la réglementation en vigueur.

Pour plus d'informations vous pouvez cliquer sur le lien suivant :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/devenir-apprenti>

Simulateur de calcul de rémunération des alternants : [Simulateur](#)

Conditions tarifaires :

Dans le cadre de l'alternance et du contrat d'apprentissage, la formation peut être financée toute ou partie par un organisme financeur (OPCO).

- Pour un contrat d'apprentissage, l'apprenti n'a pas de reste à charge.
- Pour un contrat de professionnalisation, le taux horaire moyen est de 15 €.

Pour information, les coûts de formation sont compris entre 4282€ et 8739 € par an selon la convention collective de l'employeur.

Le diplôme :

Le certificat d'aptitude professionnel Cuisine est un diplôme national, de l'Education Nationale de niveau 3.

Certificateur : Education nationale

Date d'enregistrement de la certification : 21/12/2023

Durée de la formation :

800 h d'enseignement en 2 ans

Numéro de la Fiche du Répertoire National des Certifications Professionnelles :

RNCP 38430 – Date d'échéance au 31/08/2029

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

Conditions d'admission :

De 16 ans à 29 ans révolus, ou bien, avoir moins de 16 ans (cf. Modalités d'accès).

Pas de limite d'âge pour les personnes en situation handicap (titulaire d'une RQTH).

Les candidats doivent également trouver une entreprise pour leur alternance.

Individualisation du parcours, passerelles et équivalences :

Une dispense de certaines matières est possible en fonction de votre parcours.

Si vous êtes titulaire d'un diplôme supérieur au Brevet des collèges, vous pouvez demander un rendez-vous auprès du Directeur Adjoint qui individualisera votre parcours.

Les candidats ajournés peuvent conserver et reporter sur demande, sur chacune des sessions ultérieures, pour une durée de cinq ans à compter de leur date d'obtention, les notes obtenues au CAP s'ils se représentent à l'examen ou à une autre spécialité de ce diplôme pour les unités suivantes (sous réserve que les enseignements correspondants soient prévus au règlement d'examen de cette spécialité) :

- Français, histoire –géographie-enseignement moral et civique,
- Mathématiques-sciences,
- Education physique et sportive,
- Langue vivante,
- Epreuve facultative,
- Prévention santé environnement,

Des passerelles ou des équivalences peuvent être prises en compte en fonction du diplôme préparé.

Pour plus de détail vous pouvez contacter le Responsable Pédagogique :

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Des passerelles ou des équivalences peuvent être prises en compte en fonction du diplôme préparé.

Pour plus de détail vous pouvez contacter le Responsable Pédagogique :

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Objectifs de la formation :

A l'issue de la formation, le titulaire de la formation devra savoir :

- Identifier et utiliser les documents d'approvisionnement
- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires aux réalisations
- Organiser son poste de travail
- Maîtriser les techniques de production culinaire (préparation préliminaires des denrées, cuissons et remises en températures, appareils de base)
- Préparer et distribuer la production de cuisine
- Connaître l'histoire de la cuisine, le vocabulaire culinaire
- Maîtriser les goûts et les odeurs à travers son propre palais et son nez
- Connaître les bases du monde de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social.

Référentiel de la formation : <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000048393282>

Présentation succincte du métier :

Le titulaire du CAP Cuisine est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale, et collective. Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène, de sécurité et de rentabilité, il assure la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable. Il organise son poste de travail et participe à l'approvisionnement et au stockage des produits. Le titulaire du CAP Cuisine peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés. L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptée ainsi qu'une bonne résistance physique. Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables. Il ou elle exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de la diversité des personnels, notamment en situation de handicap.

Matières enseignées :

En complément de la formation en milieu professionnel, la formation au CFA se compose :

- D'enseignements généraux : français, mathématiques-physique-chimie, histoire-géographie, enseignement moral et civique, langue vivante, éducation physique et sportive, prévention-santé- environnement
- D'enseignements technologiques et professionnels. Ils sont fondés sur la maîtrise des techniques professionnelles.

Validations de blocs de compétences, passerelle et équivalence :

La [loi n° 2014-288 du 5 mars 2014](#) a permis l'acquisition de blocs de compétences correspondant à des parties de certifications inscrites au répertoire national des certifications professionnelles. Cela signifie que les blocs de compétences acquis lors du suivi d'un enseignement le pendant 5 ans et peuvent être complétés ultérieurement en vue de l'obtention d'un diplôme.

Bloc de compétences de la formation :

RNCP38430BC01 – Organisation de la production de cuisine : Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises ; Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire.

RNCP38430BC02 – Préparation et distribution de la production de cuisine : Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail ; Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production ; Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution ; Communiquer en fonction du contexte professionnel.

RNCP38430BC03 – Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique :

Français : Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer ; Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer ; Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques ; Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier.

Histoire-géographie-enseignement moral et civique : Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser ; S'appropriier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie ; Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme ; Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement ; Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République.

RNCP38430BC04 – Mathématiques et physique-chimie : Rechercher, extraire et organiser l'information ; Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité ; Expérimenter, utiliser une simulation ; Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion ; Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés.

RNCP38430BC05 – Education physique et sportive : Développer sa motricité ; S'organiser pour apprendre et s'entraîner ; Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter ; Construire durablement sa santé ; Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

RNCP38430BC06 – Prévention-santé-environnement : Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation ; Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention ; Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix ; Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté ; Agir face à une situation d'urgence.

RNCP38430BC07 – Langue vivante étrangère : Comprendre la langue orale ; Comprendre un document écrit ; S'exprimer à l'écrit ; S'exprimer à l'oral en continu ; Interagir à l'oral ; dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.

RNCP38430BC08 – Langue vivante (Bloc facultatif) : S'exprimer à l'oral en continu ; Interagir à l'oral ; Comprendre un document écrit ; dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.

RNCP38430BC09 – Mobilité (Bloc facultatif) : Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger ; Caractériser le contexte professionnel étranger ; Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger ; Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France ; Se repérer dans un nouvel environnement ; Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil.

Modalités d'évaluation :

Contrôle en cours de formation (CCF).

Les épreuves et les coefficients sont détaillés dans le tableau ci-dessous

Spécialité « Cuisine » du certificat d'aptitude professionnelle					
			Candidat		
			Scolaire (Établissement public ou privé sous contrat)	Scolaire (Établissement privé hors contrat)	
			Apprentissage (CFA habilité au CCF ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique)	Apprentissage (CFA non habilité au CCF)	
			Formation professionnelle continue (Établissement public)	Formation professionnelle continue (Établissement privé)	
				Enseignement à distance	
				Candidat individuel	
ÉPREUVES	Unités	Coef.	Mode	Mode	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES					
EP1 – Organisation de la production de cuisine	UP1	4	CCF ¹	Ponctuel écrit	2 h 00
EP2 – Préparation et distribution de la production de cuisine	UP2	13 ²	CCF	Ponctuel pratique et oral	5 h 00
UNITÉS D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL					
EG1 – Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique	UG1	3	CCF	Ponctuel écrit et oral	2 h 25 (2h+10min)+15min ³
EG2 – Mathématiques et physique-chimie	UG2	2	CCF	Ponctuel écrit	1 h 30
EG3 – Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF	Ponctuel	
EG4 – Prévention-santé-environnement	UG 4	1	CCF	Ponctuel écrit	1 h 00
EG5 – Langue vivante étrangère	UG 5	1	CCF	Ponctuel écrit et oral	1 h 06 ⁴
UNITÉS D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL FACULTATIVES Le candidat peut choisir 0, 1 ou 2 épreuves(s) facultative(s)					
EF1 - Langue vivante facultative ⁵	UF1	1 ⁵	Ponctuel oral	12 min	Ponctuel oral 12 min
EF2 - Mobilité ⁶	UF2	1 ⁵	Ponctuel oral	20 min	-

¹ CCF : Contrôle en cours de formation

² dont coefficient 1 pour l'évaluation du chef d'œuvre, uniquement pour les scolaires et les apprentis. L'évaluation s'effectue conformément à l'arrêté du 28 novembre 2019 définissant les modalités d'évaluation du chef d'œuvre prévue à l'examen du CAP par l'article D337-3-1 du Code de l'éducation.

³ dont 5 min de préparation pour l'oral d'histoire-géographie-enseignement moral et civique

⁴ dont 6 min d'oral individuel

⁵ Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme

⁶ La langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire.

⁷ Peut être présentée l'unité facultative mobilité les candidats scolaires dans un établissement public ou privé sous contrat, apprentis dans un centre de formation d'apprentis ou une section d'apprentissage habilités, stagiaires de la formation professionnelle continue dans un établissement public.

Débouchés professionnels :

Il est possible de s'insérer dans la vie professionnelle directement après cette formation

Dans les secteurs de la restauration commerciale, collective ou dans les entreprises connexes à l'industrie hôtelière le titulaire du CAP Cuisine peut occuper un poste de commis qui assiste le cuisinier. Selon la taille, le type et la catégorie de l'établissement où il exerce son activité, le titulaire du CAP Cuisine pourra accéder progressivement à des postes de responsabilités.

Poursuite d'études :

Ci-dessous quelques exemples de poursuite d'étude :

CAP connexes : pâtissier, charcutier

Brevet professionnel Arts de la Cuisine

Bac Pro Cuisine

Certificat de spécialisation employé traiteur

Cette liste n'est pas exhaustive