



CAP CUISINE

RNCP37553 - Niveau 3

LES OBJECTIFS

A l'issue de la formation, le titulaire du CAP Cuisine occupe un poste dans tous types de cuisine, sous l'autorité d'un responsable.

Il maîtrise :

- Élaboration des menus
- Gestion des stocks et de l'hygiène
- Réalisation des entrées, plats, desserts

LE PROGRAMME

Le CAP est composé de 7 Blocs de compétences, selon la fiche détaillée dans le lien suivant : [RNCP 37553](#)

- ⇒ Organisation de la production de cuisine
- ⇒ Préparation et distribution de la production de cuisine
- ⇒ Français et Histoire-Géographie-enseignement moral et civique
- ⇒ Mathématiques et physique-chimie
- ⇒ Éducation physique et sportive
- ⇒ Prévention-santé-environnement
- ⇒ Langue vivante étrangère : Anglais

Les candidats en 1 an sont dispensés de l'enseignement général cependant un apport en anglais professionnel est délivré mais non évalué pour les besoins du métier.

Le contenu de chaque bloc est disponible sur demande, un plan de formation complet vous sera délivré à l'entrée en formation.

LES MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation
- Pédagogie par l'expérimentation
- Effectifs des groupes adaptés aux enseignements

- Enseignants professionnels issus du métier.
- Encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant.

Les IMA disposent d'espaces pédagogiques dédiés à la formation dont : des plateaux techniques d'exception, salles de cours adaptées, équipements numériques, plateaux sportifs en interne ou externe au site, un espace de restauration.

Durée et horaires

910h en 2 ans ou 455h en 1 an
Horaires de cours possibles
entre 8h et 18h

Modalités

Alternance 1 semaine au CFA /
2 en entreprise
Pour les en 1 an à l'IMA ROISSY
1 semaine au CFA / 1 entreprise

En présentiel

Les conditions d'admission

En apprentissage :

Être âgé(e) de 15 ans et sortir de
3^{ème} ou être âgé(e) entre 16 et 29
ans

En formation continue :

Nous consulter

Les prérequis

Pour les CAP en 1 an, avoir
obtenu au minimum un autre
CAP

Les tarifs

Apprentissage : coût de formation déterminé et pris en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise (OPCO)

La formation exige du matériel individuel et une tenue professionnelle financés pour un montant maximum de 500€ par l'OPCO
EC : Nous consulter

LES MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- ⇒ Préinscription sur le site web www.ima95.fr ou en direct lors des JPO, salons, jusqu'au 15/12 en 2 ans et 30/10 pour en 1 an. Votre candidature sera prise en compte dans les 72h,
- ⇒ Entretien et test de positionnement
- ⇒ Atelier de découverte, accompagnement à la recherche d'entreprise.
- ⇒ Contractualisation et convocation à la formation.

LES MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

Le CAP de cuisine est un diplôme validé par une épreuve ponctuelle en fin de formation, fixée par l'Éducation nationale

Évaluations intermédiaires écrites, orales et pratiques tout au long du cycle.

Poursuite de formation en :

- BAC PRO Cuisine en 2 ans.
- Mentions Complémentaires Cuisinier en dessert de restaurant, Employé traiteur, Art de la cuisine allégée
- Brevet Professionnel Arts de la cuisine
- BTS et Licence Pro.
- CAP en 1 an Pâtissier, Boulanger ou Service en salle

Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessibles nos formations aux personnes en situation de handicap. Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaires, merci de nous contacter en amont de toute inscription.

Référent handicap :
handicap.95@cma-idf.fr

LIEUX DE FORMATION ET CONTACTS



IMA Cergy-Pontoise

UAI 0952108A

(En 1 ou 2 ans)

Service des développeurs de l'apprentissage par téléphone au 01.34.35.80.36 ou par mail : ima.cergy@cma-idf.fr

IMA Roissy Pays de France

UAI 0952107Z

Service des développeurs de l'apprentissage par téléphone au 01.34.29.46.70 ou par mail : daeimarpf@cma-idf.fr



Ce projet est cofinancé par le Fonds Social Européen dans le cadre du programme opérationnel national «Emploi et inclusion» 2014-2020



MINISTÈRE
DU TRAVAIL,
DE L'EMPLOI
ET DE L'INSERTION
*Liberté
Égalité
Fraternité*