

CAP

# CUISINE

FORMATION EN ALTERNANCE | NIVEAU 3  
RNCP 38430 | 21-12-2023 | Ministère de l'Éducation Nationale

Acquérir les techniques fondamentales de prestations en HCR (Hôtel, Café, Restaurant) afin de s'insérer rapidement dans tous types d'entreprises de l'hôtellerie restauration ou de poursuivre des études dans la filière.

HÔTELLERIE

RESTAURATION

ACADEMIE  
VAUCLUSE · PROVENCE

  
MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION  
NATIONALE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

## TARIF

Formation financée par France Compétences et les OPCO.

## DURÉE ET RYTHME

- Cycle de formation de 1 an soit 400 heures en centre
- 1 semaine en formation / 2 semaines en entreprise

## LIEU

Campus Avignon - Allée des Fenaisons

## ACCESSIBILITÉ

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap conformément aux exigences réglementaires et légales. Vous pouvez contacter nos référents sur [academie.vaucluse.cci.fr](http://academie.vaucluse.cci.fr)

## CO-TRAITANCE

Non

## MODALITÉS ÉVALUATION

- Evaluations tout au long de la formation et examens blancs
- Suivi en entreprise

## PRÉ-REQUIS

- Avoir minimum 16 ans
- Être titulaire d'un premier diplôme (CAP, Bac...) ou justifier d'une expérience professionnelle significative

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, l'alternant sera capable de :

- Assurer la production culinaire et sa distribution
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Contribuer à la satisfaction de la clientèle et au bon fonctionnement de l'entreprise

## MODALITÉS D'ACCÈS

1. Dépôt de votre dossier de candidature en ligne
2. Étude du dossier complet par nos équipes
3. Entretien de positionnement sur rdv
4. Envoi par mail de la décision d'admission
5. Signature d'un contrat avec une entreprise dans les délais réglementaires

## DÉLAIS D'ACCÈS

- En fonction de la date de dépôt du dossier, du calendrier de la formation et du délai de contractualisation avec l'entreprise
- 1 session de formation par an, à partir de septembre



## MODALITÉS D'OBTENTION

- Examen ponctuel terminal à l'issue du cycle de formation
- En cas d'échec à l'examen final, le candidat conserve le bénéfice des notes obtenues égales ou supérieures à 10, pendant cinq ans
- Session de remplacement possible conformément au règlement d'examen
- Acquisition possible de blocs de compétences par les candidats préparant l'examen dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience (nous consulter)

## ÉQUIPES & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formateur (trice)s expert(e)s des domaines et qualifié(e)s par Académie Vaucluse Provence dans le cadre de sa démarche Qualité
- Pédagogie active et multimodale, mises en situation professionnelle, travaux pratiques complétés par des cours magistraux en présentiel
- Salles de formation équipées pour une pédagogie active - plateaux techniques - Environnement Numérique de Travail (ENT)

## EMPLOIS & DÉBOUCHÉS

Le/la titulaire du CAP peut exercer son activité dans tous types d'établissement de restauration et peut occuper les emplois suivants :

- Commis de cuisine
- Cuisinier (ère)
- Cuisinier (ère) en restauration collective

## POURSUITE D'ÉTUDES

- Certificat de Spécialisation
- Brevet professionnel arts de la cuisine
- Bac professionnel cuisine

## ÉQUIVALENCES - PASSERELLES

Possibilité d'intégrer une 1<sup>ère</sup> Bac Pro dès la fin de 1<sup>ère</sup> année du CAP ou après obtention du diplôme

Le positionnement effectué par l'Académie Vaucluse Provence peut donner lieu à un aménagement de la formation, en particulier pour les titulaires d'un diplôme de niveau équivalent ou supérieur ou de bénéficiaires issus d'une certification passée

## PROGRAMME

### Enseignements professionnels

- Organiser la production de cuisine - RNCP38430BC01
- Préparer et distribuer la production de cuisine - RNCP38430BC02
- Travaux pratiques de cuisine, ateliers de techniques professionnelles, technologie culinaire, sciences appliquées, gestion, informatique, chef d'œuvre

### Enseignements généraux

- Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique - RNCP38430BC03
- Mathématiques et physique - chimie - RNCP38430BC04
- Éducation physique et sportive - RNCP38430BC05
- Prévention - santé - environnement - RNCP38430BC06
- Langue vivante étrangère - RNCP38430BC07

## LES PLUS

- Suivi personnalisé et individualisé et veille permanente de l'équipe pédagogique
- Mises en situation professionnelle régulières
- Découverte des différents concepts de restauration
- Equipements professionnels
- Accompagnement dans la recherche et dans les relations avec les entreprises
- CFA engagé dans la réussite et l'accompagnement
- 6 médailles d'Or Nationale Meilleur Apprenti de France en catégorie Cuisine
- Titre délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale

## INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

Taux de réussite à l'examen 2025 : **95%**

Taux d'insertion 2024 à 6 mois après l'obtention du diplôme : **75%**

## RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Informations disponibles sur [academie.vaucluse.cci.fr](https://academie.vaucluse.cci.fr)

## CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

Informations disponibles sur [academie.vaucluse.cci.fr](https://academie.vaucluse.cci.fr)

## CONTACT

Point Accueil Orientation

04 90 13 86 46

[pointaccueil@vaucluse.cci.fr](mailto:pointaccueil@vaucluse.cci.fr)

[academie.vaucluse.cci.fr](https://academie.vaucluse.cci.fr)



ACADÉMIE  
VAUCLUSE · PROVENCE

 CCI VAUCLUSE