




CAP  
NIVEAU 3


# CUISINE

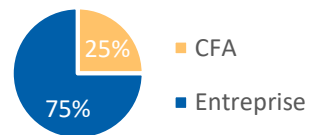
[RNCP 38430](#)

 **Public** — 16-30 ans (sauf exceptions listées sur notre site)

 **Prérequis** — Aucun sauf si moins de 16 ans, avoir fini le 1<sup>er</sup> cycle de l'enseignement secondaire correspondant à un niveau de 3<sup>ème</sup>

 **Durée** — Contrat de 24 mois dont 800 heures de formation en centre (selon le profil du candidat)

 **Rythme** — 12 semaines de 35h de cours par an et le reste du temps en entreprise  
Modification possible selon le calendrier et les examens



## OBJECTIFS

Former le candidat pour qu'il obtienne son diplôme de niveau 3 et acquière les compétences et connaissances lui permettant de préparer, réaliser et distribuer les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration.

## COMPÉTENCES VISÉES

A l'issue de la formation, l'apprenti(e) sera capable de :

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire
- 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

## QUALITÉS SOUHAITÉES

- Sens de l'organisation et des priorités
- Sens de l'hygiène de la propreté
- Rigueur, dynamisme et réactivité
- Patience, diplomatie et résistance au stress
- Adaptation et rapidité
- Sens de l'esthétisme

## Pour toute information

(administrative, pédagogique ou liée au handicap) :

[orientation@bassinformation-cobas.fr](mailto:orientation@bassinformation-cobas.fr) ou **05 57 52 72 90**

## DÉLAIS & MODALITÉS D'ACCÈS

Pré-inscription possible toute l'année  
Contact par mail ou par tel  
Réunion d'information collective  
Entretien individuel

## TARIFS

Aucun frais de formation à charge pour l'apprenti(e) (Pris en charge par les OPCO à hauteur max de 15000€/an)

Contrat par apprentissage ou contrat de professionnalisation

## ACCESSIBILITÉ

Adaptation des parcours par le référent handicap du centre et locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Référent handicap : Stéphanie BARTHET

Voir nos conditions d'accessibilité sur <https://www.aqglo-cobas.fr/bassin-formation/>

## LIEU DE FORMATION

Bassin Formation COBAS  
1, Boulevard des Miquelots  
33260 LA TESTE DE BUCH



Blocs de Compétences

**ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS**

Bloc 1 - Organiser la production de cuisine

Bloc 2 - Préparer et distribuer la production de cuisine

Chef d'œuvre (Démarche de projet)

**ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX**

Bloc 3 - Français et Histoire / Géographie / Enseignement Moral et Civique

Bloc 4 - Mathématiques / Physique - Chimie

Bloc 5 - Education Physique et Sportive

Bloc 6 - Prévention - santé - environnement

Bloc 7 - Langue vivante 1 (Anglais ou Espagnol)

Bloc 8 - Langue Vivante 2 (Facultatif)

Bloc 9 - Mobilité (Facultatif)

*Le diplôme est obtenu par une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves.*

*Il est acquis par la validation des blocs de compétences qui sont capitalisables et peuvent être validés indépendamment.*

*Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.*

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES**

Pédagogie active en présentiel avec apports théoriques, exercices de mise en situation et travaux pratiques

**MOYENS MATÉRIELS**

Salles adaptées et équipées pour la formation  
Plateaux techniques et ateliers professionnels

**MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Ponctuel, écrit et oral, pratique  
Épreuves de certification organisées par le Rectorat

**MOYENS HUMAINS**

Equipe pédagogique du centre  
Intervenants externes qualifiés

**TAUX DE RÉMUNÉRATION**

	16-17 ans	18-20 ans	21-25 ans	26 ans et +
1 <sup>ère</sup> année	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC <i>Durée d'exécution du contrat</i>
2 <sup>ème</sup> année	39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	

*La rémunération peut être supérieure à ces montants si l'entreprise applique des accords particuliers (convention collective ou accords de branches professionnelles, d'entreprises...)*

*En cas de 3<sup>ème</sup> année, les taux de rémunération seront identiques à ceux de la 2<sup>ème</sup> année.*

Et après ?

**POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLES**

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Employé traiteur / MC Sommelierie
- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- Bac pro Cuisine
- BP Arts de la cuisine
- BP Boucher / BP Charcutier-traiteur

**TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES**

- Commis de cuisine
- Cuisinier
- Cuisinier en restauration collective

**SECTEUR D'ACTIVITÉ**

Tous types d'établissement de restauration (commerciale, collective, sociale)