

CAP
NIVEAU 3

CUISINE



Public

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

[RNCP 38430](#)

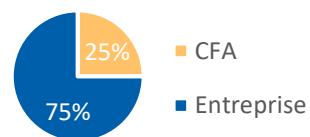
Prérequis

Aucun sauf si moins de 16 ans, avoir fini le 1^{er} cycle de l'enseignement secondaire correspondant à un niveau de 3ème

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.

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.

Référents handicap :
Ludovic DIEU / Audrey PERRAUD

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

LIEU DE FORMATION

Bassin Formation COBAS
1 Boulevard des Miquelots
33260 La Teste-de-Buch

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 ou

05 57 52 72 90



@cobaslagglo



@agglocobas2024

Formation inscrite au RNCP sous le n° 38430

Certifiée par le Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date d'échéance de l'enregistrement : 31/08/2029

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

Epreuves 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 ^{ère} année	35% du SMIC	45% du SMIC	55% du SMIC	100% du SMIC
2 ^{ème} année	45% du SMIC	55% du SMIC	70% du SMIC	Durée d'exécution du contrat

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^{ème} année, les taux de rémunération seront identiques à ceux de la 2^{ème} année.

Et après ?

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLES

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Employé traiteur / MC Sommellerie
- 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)