

CAP CUISINE

LA FORMATION DES FUTURS CHEFS !

Objectif pédagogiques

Le CAP Cuisine (code RNCP 38430) est un diplôme du ministère de l'Education nationale et de la jeunesse (2024).

Le titulaire de ce CAP est capable de :

- Réaliser des plats en utilisant plusieurs techniques et produits de production culinaire
- Gérer l'approvisionnement (bons de commande, réception, stockage, calcul coût)
- Élaborer un mets, un menu, réaliser des préparations chaudes ou froides
- Connaître les produits, les techniques de cuisson ou de mise en température
- Mettre en valeur lors du dressage de l'assiette
- Savoir travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité
- Développer les approvisionnements et la gestion des déchets
- Réaliser l'information du consommateur et la végétalisation de l'alimentation

⌚ Durée


- Contrat d'apprentissage en 2 ans ou 1 an si titulaire d'un diplôme équivalent à un niveau 3 ou 1ère, terminale, Bac ou +.
- 7 mois pour la formation continue.

📄 Pré-requis

- L'âge minimum est de 16 ans. Il peut être abaissé à 15 ans si le jeune a atteint cet âge entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile, et qu'il a terminé son année de 3ème.
- L'âge maximum est de 29 ans révolus excepté pour les travailleurs reconnus en situation de handicap (pas de limite d'âge).

📍 Lieu de la formation

C CIFA YONNE • 3, rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003, Auxerre cedex

 Accessibilité handicap et mobilité.

Contactez notre référent handicap : contact-handi@cifayonne.com

👤 Profil concerné

La formation est ouverte aux jeunes en apprentissage et aux adultes en reconversion professionnelle (demandeur d'emploi ou salarié). Cette formation est éligible au CPF, CPF de transition professionnelle ou à la VAE. Pas de validation par bloc de compétences.


- Sens du travail en équipe.
- Capacité d'adaptation.
- Créativité et goût de la gastronomie.

⚙️ Modalités d'organisation

- Du lundi 8h au vendredi 12h soit 35h par semaine.
- 840h de formation sur 2 ans, 420h sur 1 an.
- Alternance : 12 semaines par an au CIFA, le restant dans l'entreprise d'accueil.

📅 Délais d'accès et période de recrutement

Pour l'apprentissage, la convocation au CIFA pour les cours se fait dans le mois qui suit la signature du contrat. Les inscriptions sont possibles en fonction des effectifs jusqu'au 31/12 de chaque année. Pour la formation continue, la convocation au CIFA se fait à réception de l'accord de financement. Concernant les inscriptions, veuillez vous référer au site EDOF.



APPRENTISSAGE : 92.11% réussite et 73% satisfaction 52.9% poursuite des études et 47.1% insertion professionnelle 27,35% d'interruption de la formation et 95,6% de présentation à l'examen et NC par France compétences% d'insertion sur le métier visé

Contenu de la formation

Enseignement professionnel :

- Pratique cuisine et technologie culinaire
- Sciences appliquées
- Gestion

L'apprenti doit réaliser un chef d'œuvre tout au long de sa formation.

Enseignements généraux :

- Français, Histoire-Géographie, Enseignement Moral et Civique, Mathématiques, Physique-Chimie, EPS, langue vivante étrangère, Prévention-santé-environnement (PSE)
- Pour les titulaires d'un diplôme de niveau 3, des dispenses des matières générales aux examens peuvent être accordées.

Profil du(des) formateur(s)

Une équipe pour vous faire réussir (plusieurs champions de France en cuisine ont été formés au CIFA). Des formateurs expérimentés, professionnels et passionnés, experts de leur métier.

L'aide au recrutement

L'équipe recrutement vous accompagne dans vos démarches de recherche d'une entreprise d'accueil. Notre service permet également de vous donner toutes les clés dont vous avez besoin dans l'objectif de signer un contrat d'apprentissage (aide à la mobilité, rédaction d'un CV, lettre de motivation, déroulement de la formation, formalités administratives, ...).

Contactez-nous au 03 86 42 04 58.

Les débouchés et les poursuites d'études

Aujourd'hui, les professionnels du secteur sont à la recherche de collaborateurs qualifiés. Toute personne désirant s'orienter vers le métier de cuisinier n'aura aucune difficulté à trouver un emploi hiérarchisé (commis de cuisine, cuisinier, chef de partie ou chef de cuisine, gérant de restaurant...), dans des structures diverses. Elle pourra aussi compléter sa formation (Certificat de spécialisation cuisinier en desserts de restaurant, Bac professionnel cuisine, ...). Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie, peut décider de devenir son propre patron, en France ou à l'étranger, où les compétences françaises sont recherchées.

Modalités d'évaluation

Un positionnement est réalisé en début de formation. Les évaluations se réalisent en début, pendant ou après la séquence, à l'écrit ou à l'oral, sous formes de QCM, d'exposés, d'exercices, d'études de situations professionnelles, ... Elles permettent à l'apprenant de vérifier son niveau de compréhension et au formateur d'orienter son enseignement.

Les apprenants sont évalués tout au long de la formation, à chaque stage en pratique professionnelle, tous les 2 stages pour les autres matières, des examens blancs sont proposés, l'examen final étant ponctuel. La moyenne pour obtenir son diplôme est de 10/20.

Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Un atelier de cuisine performant et rationnel, des équipements de dernière génération, des moyens pédagogiques et un environnement innovants pour vous faire accéder à l'excellence. Le e-learning est mis en place en complément des heures de face à face pédagogique (plateforme e-Cifa, Voltaire).

Les cours alternent des séances théoriques et pratiques en atelier.

Les + du CAP Cuisine

- Un métier manuel créatif, garant de la gastronomie française
- Un métier technique qui demande savoir-faire et polyvalence
- Un métier «en tension», une formation reconnue et éligible au CPF
- Une formation gratuite et rémunérée en apprentissage
- Un diplôme d'Etat reconnu par tous les professionnels
- Une réelle opportunité d'emploi et une carrière évolutive
- Un réseau régional et national de professionnels
- La possibilité de gérer sa propre entreprise ou de «s'exporter»



Tarifs

Nous consulter ou rendez-vous sur cifayonne.com rubrique " les formations ".



Année 2025-2026

CENTRE INTERPROFESSIONNEL DE FORMATIONS D'APPRENTIS

 3, Rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003 Auxerre cedex

 03 86 42 03 55 •  contact@cifayonne.com •  www.cifayonne.com •   