



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
PAYS DE LA LOIRE

CMA FORMATION



CAP CUISINE

Niveau 3 RNCP38430

OBJECTIFS

Organiser la production de cuisine

Préparer et distribuer la production de cuisine

Maîtriser les enseignements généraux de la formation pour mieux intégrer le monde professionnel

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation en septembre ou octobre

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations

Pré-inscription sur cma-formation-paysdelaloire.fr

Admission sur dossier et possibilité d'entretien

ACCESSIBILITÉ

Les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, sont priées de bien vouloir contacter notre référent handicap, présent sur chacun de nos centres de formation, afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

Voir site CMA Formation : cma-formation-paysdelaloire.fr/accessibilite-handicap

PUBLIC

En alternance : public éligible au contrat d'apprentissage ou au contrat de professionnalisation

En formation continue : tout public désirant se former - se perfectionner - se reconverter

Public éligible à la validation des acquis de l'expérience

PRÉREQUIS

Aucun prérequis

Information complémentaire :
Formation en 1 an : Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 de l'éducation nationale

DURÉE

2 ans en alternance, 910 h en Centre de formation

1 an si diplôme de niveau 3 validé, 455 h en Centre de formation

Autre : durée adaptée en fonction des profils et des situations.

Rythme Alternance : 1 Semaine sur 3 en Centre de Formation

TARIF

Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Stagiaires de la formation professionnelle prise en charge possible en fonction du statut et des droits acquis

Coût de la formation : nous consulter pour devis

Consulter les tarifs France Compétences à titre indicatif :

<https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/>



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Suivi pédagogique et évaluation des acquis en centre de formation et en entreprise

Examen final ponctuel ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)

La certification peut être acquise par blocs de compétences capitalisables pour les candidats préparant l'examen du CAP dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience.

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en alternance en centre de formation et en entreprise

Formation en présentiel, FESTA (formation en situation de travail appliquée à l'apprentissage) et activités pédagogiques à distance possibles

Accompagnement individualisé

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Livret d'alternance numérique

Visite en entreprise

Moyens techniques :

Salles de formation, salles informatiques, plateaux techniques modernes et équipés

Encadrement :

Professeurs d'enseignement professionnel, experts techniques avec titre, diplôme et expérience professionnelle dans le métier enseigné

Professeurs diplômés pour les enseignements généraux

Maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise

CONTENUS

Consulter le contenu de la formation et les blocs de compétences en vous rendant sur le site CMA Formation :

<https://cma-formation-paysdelaloire.fr/cap-cuisine>

OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

Niveau 4 (Bac)	BP Brevet Professionnel	BAC PRO TERMINALE Bac Professionnel	
Niveau 3	CAP Certificat d'Aptitude Professionnelle	CS Certificat de Spécialisation	BAC PRO PREMIERE & SECONDE Bac Professionnel

DÉBOUCHÉS

Commis de cuisine, cuisinier, cuisinier en restauration collective

Chef d'entreprise

SUITE DE PARCOURS

Mention Complémentaire Employé Traiteur

Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant

Bac Pro Cuisine

BP Arts de la Cuisine

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pour connaître les équivalences de diplômes, accédez au site d'ENIC – NARIC France :

<https://www.france-education-international.fr/hub/reconnaissance-de-diplomes>

Passerelles : CAP Production et Services en Restauration en 1 an, CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant en 1 an, Entrée en 2ème année Bac Pro CUISINE

Certifications professionnelles reconnues en correspondance partielle ou totale :

consulter la fiche France Compétences RNCP 38430
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/>

Certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement : 21-12-2023

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/>

LES DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 9 sites proches de vous !
- Plus de 100 formations parmi 50 métiers
- Un accompagnement vers 5 000 entreprises qui forment et qui recrutent
- Des équipes d'experts pour vivre ta passion, créer ton destin !
- Au quotidien : des innovations, des outils numériques, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies
- Une chance pour chacun : parcours individualisé, publics en situation de handicap
- Des opportunités pour créer une entreprise, partir à l'étranger, gagner des concours

LIEUX ET COORDONNÉES

NANTES

02 40 18 96 96 • accueilcfp44nantes@cma-paysdelaloire.fr

ST-NAZAIRE

02 28 54 17 01 • accueilcfp44saintnaze@cma-paysdelaloire.fr

LAVAL

02 43 59 03 62 • accueilcfp53@cma-paysdelaloire.fr

 **FORMATION**



Erasmus+

cma-formation-paysdelaloire.fr

Suivez-nous
sur les réseaux sociaux :

