CAP CUISINE 1 AN

Formation diplômante de niveau 3

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

DIPLÔME ENREGISTRÉ AU RNCP, ÉLIGIBLE AU CPF, APPRENTISSAGE ET CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

CODE RNCP : 38430 CODE ROME : G1602

DATE D'ENREGISTREMENT : 21/12/2023 DATE D'ÉCHÉANCE : 31/08/2029

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le cuisinier prépare, réalise et distribue les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration. Sous la responsabilité d'un responsable, il : il assure la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables Il exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de la diversité des personnels, notamment en situation de handicap.

Le contexte professionnel se caractérise par :

- une évolution importante des conditions économiques, technologiques et scientifiques.
- une connaissance des techniques, des produits et des préparations culinaires nécessitant une veille technologique et une optimisation des pratiques professionnelles.
- une exigence du consommateur, mieux informé, curieux et à la recherche d'une relation personnalisée ;
- une réglementation exigeante, notamment dans les domaines de l'hygiène, de la sécurité, de la santé, du développement et de l'alimentation durables.
- une utilisation généralisée des technologies de l'information et de la communication, dans les pratiques professionnelles notamment dans les échanges avec la clientèle et les fournisseurs.
- un marché concurrentiel en constante évolution nécessitant une veille permanente ;
- une sensibilisation aux démarches équitables.
- une pratique professionnelle qui exclut les pratiques discriminatoires.
- une prise en compte des spécificités de la clientèle (santé et régimes, choix de consommation, handicap).

BLOCS DE COMPÉTENCES ABORDÉS. *

***les heures prévues pour chaque bloc peuvent évoluer afin de s'adapter aux besoins identifiés lors des tests de positionnement ou dans la cadre d'un parcours individualisé**

RNCP38430BC01 - ORGANISER LA PRODUCTION DE CUISINE

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

RNCP38430BC02 - PRÉPARER ET DISTRIBUER LA PRODUCTION DE CUISINE

- 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

PROGRAMME DE FORMATION

Bloc 1 - Réceptionner et contrôler les livraisons

Bloc 2 - Appliquer les principes de base en matière de gestion appliquée en restauration

Bloc 3 - Identifier les nouvelles tendances culinaires

Bloc 4 - Produire des productions culinaires en cuisine et en dessert

MODALITÉS D'ACCÈS

Cette formation de niveau 3 est accessible par l'alternance.
Pré-requis : tout diplôme justifiant l'acquisition des enseignements généraux (CAP, BEP, BAC...) Admission sur entretien de motivation et projet professionnel en lien avec le secteur d'activité. Les sessions démarrent en septembre chaque année. Il est possible d'intégrer l'entreprise en contrat de professionnalisation, jusqu'à 2 mois avant l'entrée en formation, en contrat d'apprentissage, jusqu'à 3 mois avant l'entrée en formation.
Contact du référent : Camille Charbonnier : 02.28.23.79.85

DURÉE

Formation d'une durée de 12 mois.
Contrat d'apprentissage : 25 % de la durée du contrat est effectuée au CFA sur la base d'un jour de formation par semaine et 3 semaines pleines durant l'année, 75 % est effectué en entreprise.
Contrat de professionnalisation : 15 % de la durée du contrat est effectuée au CFA sur la base d'un jour de formation par semaine. 85 % est effectué en entreprise.
Durée totale de la formation : 1820 heures dont 455 en formation.

PRISE EN CHARGE

La formation est éligible au financement par les OPCO dans le cadre du contrat d'apprentissage et de professionnalisation.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

La formation se déroule dans nos locaux au 18 rue de la Rainière 44339 Nantes CEDEX 3.
Les séances de pratique se déroulent dans nos plateaux techniques et alimenteront le restaurant d'application.
Les séances théoriques se déroulent en présentiel et distanciel asynchrone.
Accompagnement en centre de formation et en entreprise.
Des semaines de dossier professionnel sont réalisées pendant la durée de la formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Positionnement à l'entrée de formation.
Evaluation pendant la formation. (QUIZZ digitalisé/étude de cas/mise en situation...)
Le référentiel de certification est organisé en unités constitutives d'un ensemble de compétences et connaissances cohérent au regard de la finalité du diplôme. Il peut comporter des unités dont l'obtention est facultative. Chaque unité correspond à un bloc de compétences et à une épreuve. Les candidats s'inscrivent à l'examen du diplôme. Ils reçoivent, pour les unités du diplôme qui ont fait l'objet d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20 , une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme, et donc des blocs de compétences correspondant. Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

HENRIMAN s'engage pour l'inclusion de tous types de profils et l'égalité des chances. Nos bâtiments sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Merci de nous contacter en cas de besoin spécifiques. Des aménagements de formation peuvent vous être proposés.
Contact référente handicap : Madame Bénédicte Patissier 02 28 23 79 85
Contact référent diversité et égalité : Monsieur Frédéric Thétiot 02 28 23 87 88
Contact référente mobilité Erasmus : Madame Julie Chabot 02 28 23 79 85

ET APRÈS ?

Intégration sur le marché de l'emploi : Commis dans différents types de restaurants.
Evolution professionnelle : Cuisinier, second de cuisine.
Poursuites d'études : MC Cuisinier en dessert de restaurant, MC Employé traiteur, Bac Pro Cuisine, TFP Cuisinier...
Mobilité nationale et internationale.

NOS STATISTIQUES OBSERVABLES EN 2025 - 2026

Modalités de calcul de nos indicateurs

Nos taux sont calculés en divisant le nombre de situations concernées (ruptures de contrat, abandons volontaires ou exclusions définitives du CFA) par l'effectif de référence, puis en multipliant le résultat par 100.
Les désistements avant l'entrée en formation sont exclus des calculs. Les ruptures de contrat, les abandons volontaires et les exclusions définitives sont distingués afin de garantir la transparence de nos résultats et d'éviter les doubles comptages au sein d'un même indicateur.

- *Taux de présentation à l'examen : 94,4 %*
- *Taux d'obtention : 97,06 %*
- *Taux de rupture : 16,22 %*
- *Taux d'abandon : 5,41 %*
- *Taux d'exclusion définitive: 0 %*
- *Taux de satisfaction donné à la formation : 2,89 / 4*
- *Taux d'insertion dans l'emploi après 6 mois : Observable en Janvier 2027.*
- *Insertjeunes : En l'absence d'indicateurs InserJeunes publiés pour cette formation, en raison d'un effectif insuffisant, nous mettons en place un dispositif interne de suivi des parcours et des résultats de nos apprentis. Les indicateurs ainsi produits ci-dessus permettent d'évaluer l'efficacité de la formation et sont diffusés conformément aux exigences du référentiel national qualité –*
- *Lien cliquable en pied de page.*

Henriman Formation

PLUS D'INDICATEURS SUR
HTTP://WWW.INSERJEUNES.EDUCATION.GOUV.FR/DIFFUSION/ACCUEIL

PLUS D'INFORMATIONS SUR NOTRE SITE INTERNET
HTTP://WWW.HENRIMANFORMATION.COM

RÉGION PAYS DE LA LOIRE

LIEN VERS LA PAGE DE FRANCE COMPÉTENCE
HTTP://WWW.FRANCECOMPETENCE.FR

Erasmus+ Enrichit les vies, ouvre les esprits. Cofinancé par l'Union européenne

Informations mises à jour le 27/10/2026