



FORMATION CAP CUISINE

RNCP 26650

Crée le 21/10/2022
Version 3

Certificateur

Ministère de l'Education Nationale, de la Jeunesse et des Sports

Financement de la formation par l'opérateur de compétence

AKTO Entreprises et salariés des services à forte intensité de main d'œuvre

Durée

- Formation en alternance en 2 ans ou 1 an (pour les positionnés ayant déjà un diplôme au minimum de niveau 3),
- 400 heures/an en Centre de Formation/CFA.

Objectifs de la formation

Obtention de la certification et acquisition des compétences et/ou capacités professionnelles suivantes :

- Assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité,
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur,
- Contribuer à la satisfaction de la clientèle et au bon fonctionnement de l'entreprise.

Prérequis nécessaires pour participer à la formation

- Admission post 3^{ème},
- Être âgé de 15 ans au minimum.

Les jeunes de 14 ans qui auront 15 ans entre la rentrée scolaire et le 31 décembre qui suit peuvent débiter leur formation sous statut scolaire. Ils pourront signer un contrat d'apprentissage une fois qu'ils auront atteint les 15 ans

Voie d'accès

- Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant,
- Après un parcours de formation continue,
- En contrat d'apprentissage,
- En contrat de professionnalisation,
- Dossier d'inscription, disponible sur le site du Lycée-CFA Saint André,
- Entretien avec le Directeur ou le Responsable de l'alternance.

Débouchés

- Accès direct à l'emploi : Le CAP Cuisine est destiné à former de jeunes garçons ou filles aux métiers de la production culinaire avec un éventail de choix de carrière.
- Après une expérience professionnelle, il/elle pourra accéder à des postes à responsabilité.



FORMATION CAP CUISINE

RNCP 26650

Crée le 21/10/2022
Version 3

Poursuite d'études

- Bac Pro Cuisine en 2 ans (entrée directement en 1^{ère} Bac Pro),
- Mention Complémentaire Pâtisserie-Boulangère,
- Mention Complémentaire traiteur,
- Mention Complémentaire dessert en restaurant...

Délais et modalités d'accès ou d'inscription à la formation

- Inscription jusqu'à 3 mois avant ou après le début de la formation.
- Nombre de candidats : 6.
- Dates de la formation : cursus de septembre à fin juin pour chaque année de formation.

Moyens pédagogiques et techniques

- Cours théoriques, exercices pratiques, projets, mises en situations,
- Outils pédagogiques : ordinateurs, vidéoprojecteurs, écrans tactiles en salle de cours et ateliers,
- Plateaux techniques : cuisine d'application, cuisine collectivité, économat avec divers matériels : fours mixte, fours frima, sauteuses, tours réfrigérées, pianos, planchas, mixeurs, cutters, blenders, batteurs mélangeurs, cellules de refroidissement, batteries de cuisine complètes ...

Modalités de suivi pédagogique et d'évaluation

- Relation entre le responsable d'apprentissage ou le tuteur et le maître d'apprentissage (entretiens, visites...),
- Evaluations de l'enseignement général et professionnel au Centre de Formation/CFA et en entreprise,
- Examen avec Contrôles en Cours de Formation (CCF).

Contenu de la formation

- Pratique et Technologie Professionnelles
- Gestion Appliquée
- Chef d'œuvre
- Sciences Appliquées
- Prévention, Santé, Environnement
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement Moral et Civique
- Mathématiques, Sciences-Physiques et Chimiques
- Langue vivante (Anglais)
- Arts Appliqués
- Education physique et sportive



FORMATION CAP CUISINE
RNCP 26650

Crée le 21/10/2022
Version 3

Blocs de compétences et modalités d'évaluation

Bien que l'on puisse valider et conserver individuellement des blocs de compétences, l'obtention du diplôme est conditionnée à une moyenne égale ou supérieure à 10/20 sur l'ensemble des blocs à condition d'avoir au minimum 10/20 sur l'ensemble des blocs professionnels (n° UP 1 et UP 2).

N° et intitulé du bloc	Liste de compétences	Modalités d'évaluation
RNCP26650BC01 UP 1 - Organisation de la production de cuisine	<ul style="list-style-type: none">- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de préventions liées à l'activité- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et de temps imparti	CCF
RNCP26650BC02 UP 2 - Réalisation de la production de cuisine	<ul style="list-style-type: none">- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession	CCF



FORMATION CAP CUISINE
RNCP 26650

Crée le 21/10/2022
Version 3

<p>RNCP26650BC03</p> <p>Français, Histoire- Géographie et Enseignement moral et civique</p>	<p>Français</p> <p>Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer</p> <p>Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire</p> <p>Devenir un lecteur compétent et critique</p> <p>Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.</p> <p>Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique</p> <p>Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures</p> <p>Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace</p> <p>Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés</p> <p>Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien</p>	<p>CCF</p>
<p>RNCP26650BC04</p> <p>Éducation physique et sportive</p>	<p>Réaliser une performance motrice maximale</p> <p>Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains</p> <p>Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique</p> <p>Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif</p> <p>Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité</p>	<p>CCF</p>
<p>RNCP26650BC05</p> <p>Langue vivante</p>	<p>Compétences de niveau A2 du CECRL</p> <p>S'exprimer oralement en continu</p> <p>Interagir en langue étrangère</p> <p>Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère</p>	<p>CCF</p>
<p>RNCP26650BC06</p> <p>Blocs de compétences N° 7 fiche RNCP n°</p>	<ul style="list-style-type: none">- Rechercher, extraire et organiser l'information.- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité.	<p>CCF</p>



FORMATION CAP CUISINE
RNCP 26650

Crée le 21/10/2022
Version 3

26650-
Mathématiques-
Sciences physiques et
chimiques

- Expérimenter.
- Critiquer un résultat, argumenter.
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

Référentiel

https://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/referentiel_cap_cuisine_2016.pdf



FORMATION CAP CUISINE
RNCP 26650

Crée le 21/10/2022
Version 3

Règlement d'examen

Spécialité Cuisine de certificat d'aptitude professionnelle			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)		Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) Enseignement à distance - candidats individuels	
Épreuves	Unité	Coef.	Modes	Durée	Modes	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES						
EP 1 Organisation de la production de cuisine	UP1	4	CCF (1)		Ponctuel écrit	2 h
EP 2 Réalisation de la production de cuisine	UP2	14 (2)	CCF		Ponctuel pratique et oral	6 h (3)
UNITÉS GÉNÉRALES						
EG1 Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique	UG1	3	CCF		Ponctuel écrit et oral	2 h 15
EG2 Mathématiques-Sciences physiques et chimiques	UG2	2	CCF		Ponctuel écrit	2 h
EG3 Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF		Ponctuel	
EG4 Langue vivante (4)	UG4	1	CCF		Ponctuel oral	20 mn
Épreuve facultative de langue (5)	UF		Ponctuel oral	20 mn	Ponctuel oral	20 mn

- (1) Contrôle en cours de formation
- (2) Dont coefficient 1 pour la Prévention Santé Environnement
- (3) Dont 1 h pour la Prévention Santé Environnement
- (4) Ne sont autorisés que les langues vivantes enseignées dans l'académie, sauf dérogation accordée par le recteur
- (5) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme. L'épreuve n'est organisée que s'il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent. Cette épreuve est précédée d'un temps égal de préparation.



FORMATION CAP CUISINE

RNCP 26650

Crée le 21/10/2022
Version 3

Méthodes mobilisées	Equivalences ou passerelles possibles	Modalités de formation
<ul style="list-style-type: none">Face à facePrésentiel	Diplôme de niveau 3 Intégration directement en 1 ^{ère} Bac Pro Cuisine Intégration directement en Terminale dans un autre CAP (avec dispense des matières générales)	Alternance (suivant calendrier)
Financement de la formation	Responsable Alternance / Référent Mobilité	Référente Handicap
<ul style="list-style-type: none">Prise en charge par l'OPCO de la branche professionnellePas de frais d'inscription	M. BERSWEILER Philippe Téléphone : 03.82.50.57.55 Mail : andott2@scolalor.net Site : www.st-andre.org	Mme MELLAB Nadia Téléphone : 03.82.50.33.62 Mail : vscottange@scolalor.net Site : www.st-andre.org
Autres informations et taux divers		
<ul style="list-style-type: none">Taux de réussite 2022 : 100 % (effectif : 2)Nombre d'alternants année 2022/23 : 6Taux Insertion professionnelle : 50 %Taux poursuite d'études : 50 %		<ul style="list-style-type: none">Interruption de formation : 0Rupture de contrat année 2021/2022 : 1Taux de satisfaction : 100 %
<p>Les indicateurs de résultats cités à l'article L.6111-8 du Code du travail, sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics. Nous vous informons de la mise à disposition de ces indicateurs sur le site de diffusion. Seules les années scolaires 2018-2019 et 2019-2020 sont pour l'instant accessibles et ne concernent que la formation initiale scolaire.</p> <p style="text-align: center;">InserJeunes (education.gouv.fr)</p>		
<p>Autres informations disponibles sur le site de France Compétences</p> <p style="text-align: center;">https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/26650/</p>		
<p style="text-align: center;"><u>Notre Valeur Ajoutée : l'Accompagnement</u></p> <p style="text-align: center;">« <u>Accompagner Nos Apprenants, Apprenantes en Centre et en Entreprise vers la réussite</u> »</p>		