FICHE DESCRIPTIVE FORMATION
CAP CUISINE
NIVEAU 3

CONTEXTE

Ce CAP forme à la réalisation de mets, de l'entrée au dessert et au dressage d'une assiette, la distribution et à l'utilisation de différentes techniques professionnelles de production culinaire.

- Apprendre et maitriser les techniques culinaires
- Apprendre et approfondir leur connaissance des produits.

Ils sont capables d'élaborer un menu et d'être au contact avec la clientèle.

Les enseignements sur la conception culinaire sont accompagnés de l'acquisition de la maîtrise des approvisionnements et des stocks ainsi que des règles d'hygiène et de sécurité.

A noter :

Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

OBJECTIF PROFESSIONNEL ET OPERATIONNEL

Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène, de sécurité et de rentabilité, le titulaire contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise en assurant la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable.

- Il organise son poste de travail
- Il participe à l'approvisionnement et au stockage des produits.
- 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.

L'objectif premier de l'alternant est :

- D'obtenir le CAP Cuisine.

Et pour y parvenir il doit, atteindre les objectifs fixés par le référentiel du diplôme.

Sous l'autorité d'un responsable :

- 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.

A savoir

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).

RNCP 38430– CAP CUISINE – https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/

PUBLIC VISE

Consulter les liens suivants :

En Contrat d'apprentissage : https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F2918

En contrat de professionnalisation https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F15478

PERIODE ENTREE EN FORMATION

Début du cycle de formation : **Mois de septembre.**

Notre campagne de recrutement débute le **1er avril et s'achève le 31 décembre** de chaque année.

MAITRE D'APPRENTISSAGE OU TUTEUR

Un maître d'apprentissage ou un tuteur doit être désigné par l'entreprise pour accompagner l'alternant tout au long de son parcours et assurer la liaison avec le CFA.

MODALITES / DELAIS D'ACCES

En amont de la contractualisation le candidat doit :

- Contacter le CFA sur site
- Participer à l'une des réunions d'informations sur invitation transmise par mail.
- Un dossier d'inscription lui sera remis à la fin de la réunion.

PREREQUIS / CONDITIONS D'ACCES

- A l'issue de la classe de 3ème
- Être reconnu apte à l'exercice du métier lors de la visite médicale d'embauche.
- L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise dont le secteur d'activité correspond au métier visé.

À défaut de dispositions conventionnelles, le maître d'apprentissage ou tuteur doit :

- Détenir un diplôme ou un titre relevant du même domaine et d'un niveau au moins équivalent à celui préparé par l'apprenti.
- Justifier d'au moins une année d'activité professionnelle en rapport avec la qualification visée,

Où

- Avoir exercé pendant au moins 2 ans une activité en rapport avec la qualification préparée par l'apprenant.

Nombre d'apprentis encadrés en contrat d'apprentissage	Jusqu'à **2 apprentis + 1 redoublant.**
Nombre de salariés encadrés en contrat de professionnalisation	**3 personnes** si le tuteur est salarié.
	L'employeur peut assurer lui-même le tutorat s'il remplit les conditions de qualification et d'expérience. Dans ce cas, il peut suivre **2 personnes**.

A noter :

L'employeur doit veiller à ce qu'il bénéficie de formations lui permettant d'exercer sa mission et de suivre la formation de l'alternant (évolution du contenu et des diplômes).

DUREE, CALENDRIER ET LIEU DE REALISATION

Durée totale de la formation

800 heures soit 2 ans

Lieu de déroulement de la formation

Au CFA CMARG situé au 41 Zone Artisanale GALMOT- 97300 Cayenne.

Le rythme de l'alternance

1 semaine au CFA, puis 2 semaines en entreprise : Selon un calendrier annuel mis en place par le CFA CMARG.

Calendrier

L'établissement met à la disposition des alternants, des employeurs et des parents (si alternant mineur) un site, le portail Net-Y Paréo, qui leur permet de consulter de nombreuses informations importantes concernant le déroulement de la formation.

Le CFA fournira aux intéressés une fois l'inscription validée :

- Le lien de connexion au portail
- Des identifiants qui leurs sont personnels.

MODALITES PEDAGOGIQUE, SUIVI ET SANCTION DE LA FORMATION

Modalités pédagogiques et suivi

- Formation en présentiel en centre selon, le calendrier de l'alternance et l'emploi du temps de la filière.
- Évaluation formative tout au long de la formation permettant un suivi régulier des progrès, des acquis et des activités au CFA et en entreprise.
- Des évaluations théoriques afin de maintenir un travail constant et vérifier l'acquisition des compétences et connaissances.
- Des visites en entreprises, à raison de 2 par an et par filière sont organisées par les formateurs, leurs permettant d'ajuster les apprentissages.
- Des conseils de classes sont organisés par le CFA à raison de 2 par filière et par an.
- Des examens blancs sont organisés pour préparer au mieux l'examen final.
- Évaluation certificative conforme aux modalités du RECTORAT.
- Les alternants de 2ème année bénéficient d'une semaine de révision avant les examens finaux.
- Le CFA prend en charge l'inscription des alternants aux épreuves d'examens, conformément au calendrier du RECTORAT.

Méthodes pédagogiques

- Situations de formations en salles (apports théoriques)
- Situations de formation en atelier (apports pratiques)
- Retours d'expérience
- Travaux collaboratifs

Moyens et / ou outils pédagogiques

- Ateliers avec matériels et appareils professionnels
- Salles de formation équipées
- Un centre de ressources et d'aide à la formation
- Outillage individuel et / ou collectif

Moyens humains

- Formateurs d'enseignements professionnels
- Formateurs d'enseignements généraux
- Un responsable pédagogique
- Un CPE

Sanction de la formation

- Diplôme CAP Cuisine
- Relevé de notes
- Procès-verbal de délibération : Liste des admis pour affichage du RECTORAT.

CONTENU DE LA FORMATION

Le programme du **CAP Cuisine** est défini dans le référentiel du diplôme, accessible par le lien suivant :

https://referentiels-professionnels.eduscol.education.fr/indexdfdd.html

Autres liens de références

RNCP du diplôme :
https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/
Fiches métiers des formations proposées :
Offre de formation du CFA – CMA GUYANE (cma-guyane.fr)

Activités visées

Organisation de la production de cuisine

- Participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribution à l'organisation d'une production culinaire

Préparation et distribution de la production de cuisine

- Organisation du poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Mise en œuvre des techniques de base et cuisine
- Contrôle, dressage et distribution de la production
- Communication dans un contexte professionnel

Compétences attestées :

Organiser la production de cuisine

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

Organiser la production de cuisine

- 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

Français

- Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer
- Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu
- Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer
- Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques
- Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier

Mathématiques et physique-chimie

- Rechercher, extraire et organiser l'information
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité
- Expérimenter, utiliser une simulation
- Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage approprié

Éducation physique et sportive

- Développer sa motricité
- Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique
- S'organiser pour apprendre et s'entraîner
- Construire durablement sa santé
- Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter

Langue vivante étrangère

L'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat à :

- Comprendre la langue orale
- Comprendre un document écrit
- S'exprimer à l'écrit
- S'exprimer à l'oral en continu
- Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et

Prévention - santé – environnement

- Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation
- Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention
- Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix
- Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté
- Agir face à une situation d'urgence

Histoire-géographie

- Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser
- S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie

Enseignement moral et civique

- Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme
- Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement

Ces 2 matières ont un savoir en commun :

- Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République.

TARIFS

En Contrat d'apprentissage et en contrat de professionnalisation : Le coût de la formation est calculé par l'OPCO en fonction d'un niveau de prise en charge déterminé par la branche professionnelle ou France Compétences.

- Ce niveau varie en fonction de la formation visée et de l'OPCO qui la finance.

REMUNERATION DE L'ALTERNANT

Selon l'âge et l'année d'exécution du contrat d'apprentissage : entre 27 et 100 % du Smic ou du SMC (salaire minimum conventionnel de l'emploi occupé) pour les plus de 21 ans.

En contrat de professionnalisation : Entre 55 et 100 % du Smic selon l'âge et le niveau de qualification avant le contrat ; 85 % du salaire minimum conventionnel de branche s'il est plus favorable et si la personne a 26 ans et plus.

A noter :

Le gouvernement a mis à disposition un simulateur du salaire d'un salarié en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation accessible par le lien suivant :

https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/R63645

ECHEC A L'EXAMEN FINAL

Le redoublement ou prolongation / prorogation du contrat

En contrat d'apprentissage

Selon **L'Art.L.6222-11 du Code du trav.** : Si échec aux examens de sa dernière année, le contrat peut être prolongé, sur une durée maximale d'1 an.

Selon deux modalités différentes soit par :

- La prorogation du contrat initial, avec l'accord de l'employeur, dans la même entreprise.
- La conclusion d'un autre contrat avec un nouvel employeur.

En contrat de professionnalisation

Lorsqu'il est conclu en **CDD**, il a pour durée celle de l'action de professionnalisation envisagée :

- Il peut être renouvelé 1 fois si le bénéficiaire n'a pas pu obtenir la qualification envisagée.

A noter :

Article R6222-48 Code du trav. : si l'état de handicap l'exige la durée du contrat est prolongé d'un an au plus, sans que cela fasse obstacle à la conclusion d'un nouveau contrat avec un autre employeur, s'il y a eu échec à l'obtention du diplôme ou du titre professionnel, en application du **2° de l'article L. 6222-11.**

Conservation des notes

Tous les candidats, peuvent demander à bénéficier : de la conservation des notes, **égales ou supérieures à 10/20** ; des notes obtenues à l'examen et aux différentes épreuves **pendant 5 ans**, à compter de leur date d'obtention.

- Ils peuvent aussi choisir de renoncer à un bénéfice.

A noter :

Un diplôme est toujours délivré en exemplaire unique.

Mais vous pouvez obtenir une attestation de réussite et / ou votre relevé de notes, qui vous sera délivrée après vérification du procès-verbal de délibération, via le lien suivant : https://www.ac-guyane.fr/demande-d-attestation-de-reussite-etou-de-releve-de-notes-123047

A L'ISSU DE L'OBTENTION DU DUPLOME

Débouchés

Le ou la titulaire du CAP cuisine exerce des fonctions de commis cuisinier/ière dans tous les secteurs de la restauration d'hôtellerie et de collectivité.

Ils sont amenés à travailler dans des restaurants :

- Traditionnels,
- Gastronomiques ou à thème,
- D'entreprise,
- Scolaires ou des structures de la santé,

Ils peuvent également travailler :

- Dans des cuisines centrales, industrielles,
- Dans la restauration mobile telle que sur des bateaux, des trains et à domicile.
- Dans des brasseries,
- Chez des traiteurs,

Poursuite de formation

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre en 1 an en CS (certificat de spécialisation) ou en 2 ans en bac professionnel ou en BP (brevet professionnel).

Exemple(s) de formation(s) :

- CS restauration collective
- CS (ex MC) desserts de restaurant
- CS (ex MC) employé traiteur
- Bac pro commercialisation et services en restauration
- Bac pro cuisine
- BP arts de la cuisine
- BP boucher
- BP charcutier-traiteur
- CS (ex MC) sommellerie

PUBLIC EN SITUATION DE HANDICAP

Vous disposez au sein du CFA d'un **Référent Handicap**, placé sous l'autorité du Directeur.

- Il veille à la prise en compte de l'accueil des apprenants en situation de handicap par l'ensemble des acteurs de l'établissement
- Il accompagne les alternants tout au long de leur formation.

Il est votre interlocuteur privilégié :

- Dans vos démarches et s'assure que vous puissiez accéder à la formation dans les meilleures conditions possibles, sur le principe de l'équité.
- De vos familles ainsi que des équipes pédagogiques pour la prise en compte de votre situation de handicap au CFA et en entreprise.