



**TAUX DE RÉUSSITE GLOBAL : 83%**  
**TAUX DE SATISFACTION DU CFA : 88%**  
**TAUX D'INSERTION GLOBAL : 90%**

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement. Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits préélabores. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu.

Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

## BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

- Les blocs de compétences de cette formation ne sont pas disponibles.
- En savoir plus : <https://www.francecompetences.fr>

## DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) assistant(e) de formation sur site
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

## MOYENS TECHNIQUES

- CDI / SELF
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et tenue professionnelle fournis
- 1 cuisine pédagogique / 1 restaurant d'application

## TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

## DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total sur 2 ans est de 980H

## MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum  
Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien



**POSTULER SUR NOTRE  
SITE INTERNET**

OU  
[www.cfatrajectoire.fr](http://www.cfatrajectoire.fr)



**POUR PLUS D'INFORMATION  
CONTACTER  
NOTRE RÉFÉRENTE HANDICAP**

[nadege.anseaume@cfatrajectoire.fr](mailto:nadege.anseaume@cfatrajectoire.fr)  
Tél : 01 30 96 12 35

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel  
Alternance entre théorie et pratique  
Évaluations en CCF et/ou ponctuelles

EP1 : Organisation de la production de Cuisine  
EP2 : Réalisation de la production de cuisine  
EG1 : Français, Histoire-Géographie  
EG2 : Mathématiques-Sciences physiques et chimiques  
EG3 : Éducation physique et sportive

## POURSUITES D'ÉTUDES

- Bac Pro Cuisine ;
- Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant
- Mention Complémentaire Employé Traiteur ;
- MC art de la cuisine allégée ;
- ...

## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Commis de cuisine ;
- Cuisiner ;
- Second de cuisine ;
- Chef de partie ;
- Pâtissier ;
- ...

## PRÉ-REQUIS

**CAP en 1 an :** Avoir un niveau CAP ou équivalent  
**CAP en 2 ans :** Avoir un niveau de fin de 3ème

## CFA Trajectoire - UFA du lycée Louis Bascan

### Contacts pour une formation :

01.30.96.12.35  
[contacts@cfatrajectoire.fr](mailto:contacts@cfatrajectoire.fr)  
[www.cfatrajectoire.fr](http://www.cfatrajectoire.fr)



**TAUX DE RÉUSSITE 2021 : 93,9% / TAUX DE RÉUSSITE 2022 : 87,1%**

Pour nos formations niveau 4 : (BAC et MC concernées) :  
taux de poursuite d'études : 46%, taux d'emploi : 51%, taux d'interruption en cours de formation : 45%, taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 39%  
Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>