

## FICHE FORMATION – CAP Cuisine – Niveau 3 (RNCP38430)

---

### Informations officielles

- **Typologie** : Formation certifiante
  - **Titre exact** : Certificat d’Aptitude Professionnelle Cuisine
  - **Code RNCP** : RNCP38430
  - **Date d’enregistrement** : 31/08/2029
  - **Code diplôme** : 50022146
  - **Certificateur** : Ministère de l’Éducation nationale et de la Jeunesse
  - **Organisme habilité** : CFI Méditerranée
- 

### Durée et accès

- **Durée annuelle en centre** : 420 heures
- **Durée totale du parcours** : 1 à 2 ans selon niveau du candidat
- **Modalités** : Alternance (1 semaine en centre, 3 semaines en entreprise)
- **Examens** : épreuves ponctuelles en juin
- **Lieu de formation** : Marseille 13006
- **Dates / délais d’accès** : rentrée principale en septembre + entrées complémentaires possibles
- **Accessibilité handicap** : Oui – référent et aménagements possibles
- Cette formation peut également être suivie en **formation continue individuelle**, en dehors du contrat d’apprentissage ou de professionnalisation.  
Elle se déroule sur **1 015 heures**, réparties comme suit :

**525 heures en centre de formation**

**490 heures en stage pratique en entreprise**

- Cette formule s’adresse notamment aux adultes en reconversion, demandeurs d’emploi ou personnes souhaitant se professionnaliser sans passer par l’alternance.
- 

### Public visé

- Jeunes de 16 à 29 ans en contrat d’apprentissage sauf si projet de création d’entreprise.
  - Adultes en reconversion professionnelle
  - Demandeurs d’emploi (avec financement public ou CPF)
  - Salariés en projet de transition professionnelle
-

## Prérequis

- Fin de 3e souhaitée (niveau 3)
  - Aucune expérience requise mais motivation indispensable
  - Savoir lire, écrire, compter
- 

## Langue

- Français (niveau A1 requis minimum)
- 

## Tarifs et financements

- **Tarif indicatif** : 5888 EUROS HT Par année. (6860 euros HT par an pour une formation en continue )
  - **Financements possibles** : contrat d'apprentissage, OPCO, Région, CPF, Pôle Emploi, financement personnel
- 

## Modalités d'inscription

- Entretien individuel et test de positionnement
  - Signature du contrat d'alternance ou convention CPF
  - Dossier de candidature complet
- 

## Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les techniques culinaires de base
  - Organiser son poste de travail et appliquer les règles d'hygiène
  - Travailler efficacement au sein d'une brigade
  - Réaliser des entrées, plats chauds, garnitures et desserts simples
- 

## Compétences visées (RNCP38430)

- Réaliser des productions culinaires chaudes et froides
  - Mettre en œuvre les techniques culinaires de base
  - Participer aux opérations d'approvisionnement, de stockage et d'entretien
  - Travailler en sécurité et dans le respect des règles d'hygiène
- 

## Blocs de compétences officiels

<b>Bloc Intitulé</b>	<b>Statut</b>
BC01 Organiser la production de cuisine	Obligatoire
BC02 Préparer et distribuer la production de cuisine	Obligatoire
BC03 Français / Histoire-Géographie / EMC	Obligatoire
BC04 Mathématiques / Physique-Chimie	Obligatoire
BC05 Éducation physique et sportive	Obligatoire
BC06 Prévention / Santé / Environnement	Obligatoire
BC07 Langue vivante étrangère (A2)	Obligatoire
BC08 Langue vivante supplémentaire (facultative)	Facultatif

### **Programme de formation**

- Techniques culinaires de base : taillages, cuissons, sauces, fonds, potages
  - Réalisation de menus types restauration traditionnelle
  - Règles HACCP, hygiène et sécurité alimentaire
  - Réception des marchandises et gestion du stock
  - Enseignements généraux (français, maths, anglais) si applicables
- 

### **Le plus du programme**

- Épreuve blanche annuelle
- 

### **Modalités pédagogiques**

- Présentiel, ateliers pratiques, mises en situation
  - Suivi individualisé avec livret de progression
  - Utilisation de supports numériques et fiches techniques
- 

### **Modalités techniques**

- Cuisine pédagogique équipée
- Fours, friteuses, cellule de refroidissement, chambre froide, plans de travail individuels

---

## **Modalités d'évaluation**

- **Contrôle en Cours de Formation (CCF)** ou ponctuel en juin
- Évaluations en situation réelle sur les 2 blocs de compétences
- Jury rectoral

---

## **Conditions d'obtention**

- Validation complète des 2 blocs professionnels
- Validation des enseignements généraux (si non dispensés)
- Présence aux épreuves terminales

---

## **Remise de certification**

- **Diplôme national CAP Cuisine** délivré par le rectorat d'Aix-Marseille

---

## **Suivi des certifiés**

- Enquête à 6 mois sur l'emploi ou la poursuite d'études
- Accompagnement possible pour insertion ou orientation complémentaire

---

## **Débouchés professionnels**

- **Métiers visés** : commis de cuisine, cuisinier en restauration traditionnelle ou collective
- **Passerelles** : Bac pro Cuisine, Mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant, TFP Cuisinier

---

## **Indicateurs de performance (2024)**

- Taux de réussite : 65%
  - Taux d'insertion à 6 mois : 100 %
  - Taux de satisfaction des stagiaires : 90 %
-

### **Accessibilité handicap**

- Formation ouverte à tous les publics avec adaptation possible
  - Référent handicap à disposition
- 

### **Effectif par session**

- Maximum : 8 participants