



Préparez le **CAP CUISINE EN APPRENTISSAGE EN 1 AN** à Grignan –Provence

RNCP38430

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le certificat d'aptitude professionnelle "CAP CUISINE" est un diplôme de l'Education Nationale.

Le titulaire du «CAP Cuisine» prépare, réalise et distribue les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration.

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

Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durable. 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.

CONTENU DE LA FORMATION

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



LES MAISONS DU CLAIR DE LA PLUME L'ÉCOLE - SAS MONSIEUR D'O
place du mail 26230 GRIGNAN - Siret 42259637900012 - Tél : 04 75 91 81 34
Mail : formation@clairplume.com

NDA 84260378926 auprès de la préfecture de région AUVERGNE-RHONE-ALPES
certifié QUALIOP1 QUA007058 au titre des catégories d'actions suivantes "Les actions de formation" (L.6313-1-1°)
CFA N°UAI 0261592P Académie de Grenoble



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

CONDITIONS DE FORMATION

Formation 100% en présentiel, en alternance (période de formation en Centre alternées par des périodes en entreprise en semaine complète ou incomplète), en cuisines professionnelles équipées, et salles de formation équipées.

PRÉ-REQUIS

Vous devez être titulaire d'un diplôme (minimum niveau CAP) de l'Education Nationale pour bénéficier des dispenses des matières d'Enseignement général, ou en fonction de vos acquis antérieurs (après étude de faisabilité individuelle de votre dossier, conformément à la réglementation en vigueur).

DURÉE DE LA FORMATION, DATES & HORAIRES

400 heures de cours en 1 an maximum, à raison de 07 heures/ jour (de 09h à 17h). Durée adaptée en fonction de votre date d'entrée en formation.

Prochaine session de formation: à compter du 06 Octobre 2025



LES MAISONS DU CLAIR DE LA PLUME L'ÉCOLE - SAS MONSIEUR D'O
place du mail 26230 GRIGNAN - Siret 42259637900012 - Tél : 04 75 91 81 34
Mail : formation@clairplume.com

NDA 84260378926 auprès de la préfecture de région AUVERGNE-RHONE-ALPES
certifié QUALIOP1 QUA007058 au titre des catégories d'actions suivantes "Les actions de formation" (L.6313-1-1°)
CFA N°UAI 0261592P Académie de Grenoble



MODALITÉS D'ÉVALUATION & DOCUMENTS DELIVRES

- ♦Diplôme CAP CUISINE après réussite aux épreuves ponctuelles nationales, délivré par le Ministère de l'Education Nationale – Académie de Grenoble
- ♦Attestation de suivi de formation

CONDITIONS D'ADMISSION

Entretien de motivation, contrôle des pièces administratives autorisant le parcours en 1 an et de vos acquis antérieurs (après étude de faisabilité individuelle de votre dossier, conformément à la réglementation)

PROFIL DES INTERVENANTS

Professeurs titulaires de l'Education Nationale, formateurs de la Formation continue certifiés et professionnels de la restauration.

LIEU DE LA FORMATION

Les Maisons du Clair de la Plume–L'ECOLE place du mail 26230 GRIGNAN

Toutes les informations sur: <https://www.clairplume.com/lecole/>

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- ♦Contrat d'apprentissage
- ♦Contrat de professionnalisation
- ♦Financement personnel : devis établi après étude de votre dossier

CODIFICATIONS

RNCP38430 – <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/>

Niveau de qualification: Niveau 3 – **Code(s) NSF** 221t : Cuisine – **Formacode(s)** 42752 : Cuisine



LES MAISONS DU CLAIR DE LA PLUME L'ECOLE - SAS MONSIEUR D'O
place du mail 26230 GRIGNAN - Siret 42259637900012 - Tél : 04 75 91 81 34
Mail : formation@clairplume.com

NDA 84260378926 auprès de la préfecture de région AUVERGNE-RHONE-ALPES
certifié QUALIOP1 QUA007058 au titre des catégories d'actions suivantes "Les actions de formation" (L.6313-1-1*)
CFA N°UAI 0261592P Académie de Grenoble



TAUX DE RÉUSSITE : à découvrir bientôt, notre 1ère session sera diplômée en Juin 2025.

RETROUVEZ TOUTES NOS FORMATIONS

- sur nos flyers, à retrouver dans les restaurants et à la réception des Maisons du Clair de la Plume, ainsi que chez nos partenaires et auprès des relais pour l'Emploi (Mission Locale, France Travail, Cap Emploi,...)
- sur la page dédiée de notre site internet: <https://www.clairplume.com/lecole/>
- auprès de nos équipes par mail formation@clairplume.com et par téléphone 04 75 91 81 30.



LES MAISONS DU CLAIR DE LA PLUME L'ÉCOLE - SAS MONSIEUR D'O
place du mail 26230 GRIGNAN - Siret 42259637900012 - Tél : 04 75 91 81 34
Mail : formation@clairplume.com

NDA 84260378926 auprès de la préfecture de région AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
certifié QUALIOP1 QUA007058 au titre des catégories d'actions suivantes "Les actions de formation" (L.6313-1-1°)
CFA N°UAI 0261592P Académie de Grenoble