

Objectifs

Le titulaire du **Certificat d'Aptitude Professionnelle Cuisine** occupe un poste dans tous types de cuisines. Il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise, assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité, respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur et sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement. Il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

Au terme de la formation, vous serez capable de :

- ✓ Organiser la production de cuisine
- ✓ Préparer et distribuer la production de cuisine

Le programme



Formation en partenariat avec l'**UFA Lycée des Métiers Le Paraclet à Quimper**

Blocs de compétences :

- ✓ Organisation de la production de cuisine
- ✓ Préparation et distribution de la production de cuisine
- ✓ Français
- ✓ Histoire-géographie, enseignement moral et civique
- ✓ Mathématiques
- ✓ Physique-chimie
- ✓ Éducation physique et sportive
- ✓ Prévention-Santé-Environnement
- ✓ Langue Vivante Étrangère

Pour en savoir plus sur cette formation :

- ✓ Voir la formation sur le site de **l'UFA Le Paraclet** : [Cliquez ici](#)
- ✓ Voir la fiche **France Compétences** du CAP Cuisine : [Cliquez ici](#)
- ✓ Voir la page **Onisep** du CAP Cuisine : [Cliquez ici](#)
- ✓ Voir la page **Inserjeunes** du CAP Cuisine : [Cliquez ici](#)

Données statistiques :

- ✔ Taux d'obtention du diplôme : 100% (2 admis/2 présentés)
- ✔ Taux de présentation à l'examen : 100% (2 présentés/2 inscrits)
- ✔ Taux de poursuite d'études : données à venir (1ère session en 2024)
- ✔ Taux d'insertion professionnelle : données à venir (1ère session en 2024)
- ✔ Taux de rupture anticipée (année scolaire en cours) : données InserJeunes à venir
- ✔ Taux d'interruption en cours de formation (année scolaire 2022-2023) : données InserJeunes à venir
- ✔ Valeur ajoutée : données InserJeunes à venir

Mise à jour : 05/11/2024

Informations pratiques

Dates & Lieux

Septembre 2025 à Juin 2026
 UFA Lycée des Métiers Le Paraquet
 35 avenue des Glénan
 29000 QUIMPER
 02 98 55 54 38

Durée de la formation

455 heures en centre et 1190 heures minimum en entreprise (parcours complet)

Rythme

Séquences de 1 ou 2 semaines consécutives en formation chaque mois

Acquis

La formation n'est pas déclinable par blocs de compétences. La durée et le contenu de la formation sont personnalisés en fonction des acquis du stagiaire. Parcours mixte de 2 ans : 1ère année en formation initiale et 2ème année en apprentissage

Public

Tout public éligible au contrat d'apprentissage (16 à 29 ans)
 Formation ouverte aux personnes en situation de handicap

Prérequis

Avoir suivi la première année de CAP Cuisine en formation initiale
 Posséder un réel intérêt pour les métiers de l'hôtellerie-restauration

Evaluation

- ✔ Avant la formation : étude de la candidature, tests de positionnement et entretien individuel préalables à l'admission
- ✔ Pendant la formation : Contrôle en Cours de Formation (CCF), examen ponctuel final, évaluation en situation professionnelle
- ✔ Après la formation : enquête de satisfaction, enquête de suivi/insertion professionnelle

Validation

- ✔ **Certificat d'Aptitude Professionnelle Cuisine**, diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse, inscrit au RNCP
- ✔ Code RNCP : 38430
- ✔ Validité : 31/08/2029
- ✔ Code diplôme : 500221146

Inscription

Inscription auprès de l'UFA Lycée Le Paraclet :

- ✔ **Délai d'accès** : ouverture des admissions au mois de janvier, démarrage de la formation et inscriptions possibles jusqu'au mois de septembre
- ✔ **Dossier de candidature** : CV à jour, copie du dernier diplôme et des bulletins et relevés de notes des 2 dernières années, lettre de motivation
- ✔ Entretien individuel et tests de positionnement
- ✔ L'inscription définitive est validée par la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise d'accueil

Poursuite d'études

- ✔ [Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant](#)
- ✔ [Bac pro Cuisine](#)
- ✔ [Bac pro Commercialisation et Services en Restauration](#)

Métiers

- ✔ Commis cuisinier
- ✔ Cuisinier

Financement

- ✔ Formation financée par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise d'accueil dans le cadre du contrat d'apprentissage
- ✔ Aucun frais à la charge de l'apprenti

Modalités pédagogiques

- ✔ Apports théoriques, mise en situation professionnelle en atelier/plateau technique, réalisation de travaux collaboratifs, échanges de pratiques, travaux dirigés, études de cas
- ✔ Les modalités pédagogiques de la formation peuvent être adaptées aux personnes en situation de handicap. Ces adaptations sont étudiées avec le référent handicap du Lycée Le Paraclet.

Moyens Techniques

✔ Équipements pédagogiques et informatiques :

- ✔ Équipements pédagogiques et informatiques : 4 cuisines pédagogiques, 1 cuisine showroom, 2 restaurants pédagogiques (capacité 40 couverts), 1 restaurant d'application (capacité 60 couverts), 1 boulangerie, 1 pâtisserie, 1 boutique pédagogique
- ✔ Salle de formation, salle informatique
- ✔ Logiciel Ecole Directe (communication entre les apprentis et les secteurs du lycée), Office 365, Logiciel Euresto (facturation, gestion)
- ✔ Les moyens techniques peuvent être adaptées aux personnes en situation de handicap. Ces adaptations sont étudiées avec le référent handicap du Lycée Le Paraclet.

Encadrement

- ✔ En charge de la formation : équipe d'enseignants et de formateurs expérimentés
- ✔ En charge du suivi : formateur référent, référent handicap, maître d'apprentissage en entreprise

Suivi

- ✔ Entretiens individuels de suivi au cours de la formation
- ✔ Entretiens tripartite de suivi en entreprise (apprenti, maître d'apprentissage et formateur référent)