



CONTACT

UFA LE PARACLET
35 avenue des Glénan
29000 QUIMPER
02 98 55 54 38
lycee@leparaclet.org

leparaclet.org



Lycée des Métiers Le Paraclet membre du CFA AREP 29.

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CUISINE

Le titulaire du **CAP 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.

+ OBJECTIFS DE LA FORMATION

Au terme de la formation, vous serez capable de :

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

+ CONTENU

- Organiser la production de cuisine
- Préparation et distribution de la production de cuisine
- Français
- Histoire-Géographie, Enseignement moral et civique
- Mathématiques et Physique-Chimie
- Éducation physique et sportive
- Prévention-Santé-Environnement
- Langue Vivante Étrangère

La formation n'est pas déclinable par blocs de compétences.

+ ORGANISATION



Lieu :
UFA Lycée des Métiers Le
Paraclet à Quimper



Dates du cycle en apprentissage :
De septembre 2026 à août 2027



Durée* :
400 heures en UFA
1200 heures en entreprise



Rythme d'alternance :
1 semaine en UFA
3 semaines en entreprise

* Volume horaire indicatif pour l'intégralité du parcours de formation en apprentissage. La durée et le contenu sont personnalisés en fonction des acquis du candidat.

+ PUBLIC



Public :
• Toute personne éligible au contrat d'apprentissage (de 16 à 29 ans révolus)



Prérequis :
• Avoir suivi la 1^{ère} année de CAP Cuisine
• Posséder un réel intérêt pour les métiers de l'hôtellerie-restauration, être organisé, avoir le sens du contact et le goût pour le travail en équipe, être créatif et avoir une bonne résistance physique

+ PARCOURS

Cursus de formation en parcours mixte :

- 1^{ère} année de CAP Cuisine en formation initiale et 2^{ème} année en apprentissage

+ ACCESSIBILITÉ

- Formation ouverte et locaux accessibles aux personnes en situation de handicap
- Les modalités et les moyens techniques peuvent être adaptés aux personnes en situation de handicap. Ces modalités sont étudiées avec le référent handicap du lycée Le Paraclet.



CONTACT

UFA LE PARACLET
35 avenue des Glénan
29000 QUIMPER
02 98 55 54 38
lycee@leparaclet.org

leparaclet.org



Lycée des Métiers Le Paraclet membre du CFA AREFP 29.

+ 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 : 50022146

+ POURSUITE D'ÉTUDES & MÉTIERS

Poursuite d'études :

- Certificat de spécialisation Desserts de Restaurant
- Baccalauréat professionnel Cuisine
- Baccalauréat professionnel Commercialisation et Services en Restauration

Métiers accessibles :

- Commis de cuisine, Cuisinier, Cuisinier en restauration collective

+ FINANCEMENT

- La formation est financée par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise d'accueil dans le cadre du contrat d'apprentissage

+ INSCRIPTION

- Dossier de candidature : CV à jour, lettre de motivation, copie des diplômes et bulletins
- Entretien individuel et tests de positionnement
- L'inscription définitive est validée par la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise d'accueil
- Délai d'accès : ouverture des inscriptions en janvier et inscriptions possibles jusqu'au mois de septembre

+ MODALITÉS

Modalités pédagogiques :

- Apports théoriques, mise en situation professionnelle en atelier/plateau technique, réalisation de travaux collaboratifs, échanges de pratiques, travaux dirigés, études de cas

Moyens techniques :

- Équipements pédagogiques et informatiques : 1 boulangerie, 1 pâtisserie, 4 cuisines pédagogiques, 1 cuisine showroom, 2 restaurants pédagogiques (capacité 40 couverts), 1 restaurant d'application (capacité 60 couverts), 1 boutique pédagogique
- Salle de formation, salle informatique
- Logiciel Ecole Directe (communication entre les apprentis et les secteurs du lycée), Office 365, Logiciel Euresco (facturation, gestion)

Modalités d'évaluation :

- 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
- Après la formation : enquête de satisfaction, enquête de suivi/insertion professionnelle

Modalités d'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

Modalités de suivi :

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



Mise à jour : Novembre 2025

UFA Lycée des Métiers Le Paraclet · 35 avenue des Glénan 29000 QUIMPER · 02 98 55 54 38 · www.leparaclet.org