



PRÉREQUIS - OBJECTIFS

Prérequis :

- Niveau 3ème minimum (collège)
- Avoir 16 ans minimum

Public :

- Avoir entre 16 ans et 29 ans
- Au-delà de 29 ans :
 - RQTH ou projet de création d'entreprise
 - Projet validé par une action d'accompagnement

Objectif : A l'issue de la formation, l'apprenant sera en mesure d'occuper un poste dans tous types de cuisines, de contribuer à la satisfaction de la clientèle, d'assurer la production culinaire et sa distribution, de respecter les règles d'hygiène et de sécurité.



MÉTHODES D'ÉVALUATION

Avant la formation : test écrit et entretien individuel

Pendant la formation : évaluation continue dans chaque matière, contrôle en cours de formation

Après la formation : évaluation devant un jury professionnel (possibilité de valider un ou des blocs de compétences) et évaluation de la satisfaction client



PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

Accompagnement dans la recherche d'entreprise, démonstrations, retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance, mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques, projets de groupe.

Formateur

Professionnel du secteur et formateur confirmé dans le secteur de la restauration.



TARIF

Les apprenti(e)s ne payent pas de droit de scolarité (formation financée par les OPCO).



MODALITÉS

- **Prochaine session :** du 12/01/2026 au 30/06/2027
- **Période d'interruption (vacances) :** du 01/08/2026 au 31/08/2026 (soit 147 heures)
- **Lieu :** 26 rue du Marais 93100 Montreuil
- **Rythme :** 2 jours en centre / 3 jours en entreprise
- **Effectif :** 15 apprenants par session
- **Nombre d'heures :** 2576 heures au total (883 heures en centre et 1546 heures en entreprise)
- **Horaires :** du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00
- **Référent handicap :** contact@ressourcesformation.fr

Inscription du 22/09/2025 au 30/10/2025

Envoyez votre CV à recrutement@ressourcesformation.fr



PROGRAMME

Enseignement professionnel :

UP 1 Organisation de la production de cuisine

UP 2 Préparation et distribution de la production de cuisine

Enseignement général :

- Français, Histoire-géographie, Anglais
- Enseignement moral et civique
- Mathématiques, Sciences physiques et chimiques
- Education physique et sportive
- Prévention Santé Environnement



VALIDATION - DÉBOUCHÉS

Libellé de la certification : CAP cuisine

Niveau de sortie : niveau 3 (BEP)

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date d'échéance de l'enregistrement : 31/08/2029

Débouchés : Cuisinier, Commis de cuisine, Employé(e) de restauration collective, Second de cuisine.

Poursuite d'études : Mention complémentaire, Bac professionnel Cuisine (en 2 ans après le CAP), Brevet professionnel Arts de la Cuisine, CAP Pâtissier.



NOS CHIFFRES EN 2022

30 apprenants formés par an – **80%** de réussite
90% de satisfaction – **85%** de retour à l'emploi