

## CAP Cuisine

Nice

 Formation éligible  
au CPF

 Formation réalisable  
en alternance

### Les + de la formation

Cette formation sera évaluée en contrôle continu de formation  
Taux de réussite : 94%  
Taux de satisfaction : 97%  
Taux d'insertion en emploi : 71%  
Taux de poursuite d'études: 10%

## LA FORMATION

### OBJECTIFS

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle Cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable :

- il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

### PROGRAMME

#### **RNCP38430BC01 - Organiser la production de cuisine:**

Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises  
Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire

#### **RNCP 38430 BC02 - Préparer et distribuer la production de cuisine:**

Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail  
Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production  
Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution  
Communiquer en fonction du contexte professionnel

#### **RNCP 38430 BC03 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique:**

##### **- Français**

Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer  
Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu  
Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer  
Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des oeuvres littéraires et artistiques  
Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier

##### **- Histoire-géographie-enseignement moral et civique**

Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser  
S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie  
Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme  
Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement  
Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République

#### **RNCP 38430 BC04 - Mathématiques et physique-chimie:**

Rechercher, extraire et organiser l'information  
Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité

Expérimenter, utiliser une simulation

Critiquer un résultat et l'argumenter

Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit

#### **RNCP 38430 BC05 - Éducation physique et sportive:**

#### **RNCP 38430 BC06 - Prévention-santé-environnement :**

## RNCP 38430 BC07 - Langue vivante étrangère:

Comprendre la langue et s'exprimer à l'écrit et à l'oral en continu

Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

## VALIDATION(S)

- Diplôme du ministère de l'Education nationale et de la Jeunesse de Niveau 3 (CAP)

+ d'informations sur cette certification (RNCP38430, libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur :

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

## A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

### PUBLICS

Tous publics

### PRÉ-REQUIS

Niveau 3ème ou expérience équivalente, savoir lire et écrire le français.

## ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

### DATES DE SESSION

du 23 sep 2024 au 13 juin 2025

**DIVERS FINANCEMENTS**

**ALTERNANCE**

### DURÉE

Durée totale maximale de 1080 heures dont 490 heures en entreprise et 590 heures en centre de formation. La durée de la formation est indicative et sera déterminée en fonction de votre profil.

### EFFECTIFS

10 personnes

12 personnes

## MODALITÉS, ÉQUIPEMENTS ET SUIVI PÉDAGOGIQUES

### Modalité d'enseignement

- Formation entièrement présentielle

### Modalités pédagogiques

- Parcours personnalisé

- Cours collectifs

- Prestation réalisée en présentiel et/ou à distance

### Équipements

- Plateaux techniques équipés

- Salle équipée de postes informatiques en réseau

- Salle banalisée avec vidéoprojecteur

### Modalités de suivi et d'individualisation

Positionnement en amont de l'entrée en formation.

Entretiens, remédiation avec le référent pédagogique et/ou le référent entreprise en cours de formation.

Prise en compte de la satisfaction des bénéficiaires en cours et fin de formation.

Possibilité d'un accompagnement post-formation.

Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent TH du GRETA-CFA.

Positionnement en amont de l'entrée en formation.

## EXPERTISE DES INTERVENANTS

Enseignants certifiés Education Nationale, formateurs Bac +3 avec une expérience significative en formation d'adultes, intervenants professionnels.  
Évaluateurs experts de l'observation et l'analyse des résultats (maîtrise des compétences).  
Formateurs expérimentés dans l'individualisation des apprentissages.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE CERTIFICATION

Contrôle en cours de formation (CCF)  
Épreuves en fin de formation (Évaluation ponctuelle)  
Projet professionnel  
Entretien avec un jury professionnel  
Possibilité de valider un/des blocs de compétences

## FINANCEMENTS

### TARIF

Prix total T.T.C : 8850.00 euros

Prix horaire T.T.C : 15.00 euros

Ce tarif est indicatif et non contractuel. Selon votre statut, cette formation peut-être entièrement financée. Nous contacter.

## FINANCEMENTS

### Session du 23 septembre 2024 au 13 juin 2025

Formation en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation).

Formation éligible au CPF.

Cette formation en alternance (en contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation) peut être entièrement financée. Elle est ouverte également à d'autres publics et peut-être prise en charge par d'autres partenaires/financeurs. Nous contacter pour plus d'informations.

## COMMENT S'INSCRIRE ?

### COMMENT S'INSCRIRE ?

Test de positionnement sur rendez-vous.  
Entretien sur rendez-vous.

La formation est accessible dans un délai compris en 15 et 45 jours avant le démarrage de la formation selon les financeurs. Veuillez nous contacter.

## RÉUNION D'INFORMATION COLLECTIVE

Nous contacter pour s'inscrire à une réunion.

## APRÈS LA FORMATION

Accéder aux métiers suivants :

- commis cuisinier

- cuisinier

Exercer dans les entreprises des secteurs de la restauration commerciale, restauration collective ou des entreprises connexes à l'industrie hôtelière

## COMMODITÉS

### Accès personnes en situation de handicap

Lieu accessible aux personnes en situation de handicap.

L'accès pour les personnes atteintes de handicap ou à mobilité réduite peuvent accéder aux locaux et plateaux techniques ( rampes, ascenseurs).

## Restauration

Plusieurs snacks et restaurants sont accessibles en dehors du Lycée.

## Transport

Le lycée est desservi par de nombreux bus de la ville. La gare de Nice Thiers est à 10 minutes à pied. Le lycée est également desservi par l'arrêt Parc Impérial de la ligne Chemins de Provence.

# INFORMATIONS PRATIQUES

## CONTACTS

Marie-Raphaëlle MORIN - Conseillère en Formation Professionnelle  
T. 06 03 51 48 57 | marie-raphaelle.morin@ac-nice.fr

Maylis PETIT - Coordinatrice  
T. 04 22 70 00 98 | maylis.petit@ac-nice.fr

Manuella COLY - Référent Handicap  
T. 06 11 58 18 86 | manuella.coly@greta06.fr

## LIEU DE FORMATION

Lycée du Parc Impérial | 2 Avenue Paul Arène | 06000 Nice

## ORGANISME

### GRETA-CFA Côte d'Azur

Siège : Lycée technique régional les Eucalyptus 06200 Nice  
Accueil public du lundi au vendredi du 09h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00  
N° de déclaration d'activité : 9306P002706