



### Les objectifs :

1. Se former au métier de cuisinier
2. Obtenir les savoirs de base du métier afin de valider son diplôme de CAP



### Public :

Tout public  
« Centre de formation accessible au public en situation de handicap »



### Pré-requis :

Aucun pré requis

### Délais d'accès :

L'entrée en formation se fait dans la période de début septembre à fin décembre, afin de conserver une durée de formation standard.

Le début des cours pour les premières années a habituellement lieu début septembre.

La date de début de formation peut précéder la signature du contrat dans la limite d'une durée de 3 mois ; dans ce cas, le CFA assistera l'apprenant dans la recherche d'un employeur.

A contrario, l'entrée en formation peut être postérieure à la signature du contrat dans la limite d'une durée de 3 mois, c'est le cas généralement quand le contrat est signé en juin, juillet et août



### Délais de réponse :

48 heures

Contact : Caroline BAAS [contact@formationplus.org](mailto:contact@formationplus.org)



### Parcours passerelle :

<https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycees/cap-cuisine>



### Lieu de la formation :

Formation Plus Méditerranée



### Tarif :

Aucun frais de scolarité  
Financé par les OPCO



### Formateur :

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions



### Durée de la formation :

816 heures sur 2 ans (parcours adapté en fonction du profil)



### Méthodologie et moyens pédagogiques :

Cours théorique et pratique en salle de cours et ateliers professionnels



### Suivi et évaluation:

Évaluation tout au long de la formation

Passage d'examen sous forme ponctuelle



Programme de la formation :

**Notre programme de préparation suit le référentiel de l'Éducation nationale**

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES**

**Bloc 1 - Organisation de la production de cuisine**

- Les grandes familles de produits alimentaires
- Les fournisseurs
- Les stocks et les approvisionnements
- L'approche économique
- Les locaux
- Les modes d'organisation d'une prestation de cuisine

**Bloc 2 - Préparation et distribution de la production de cuisine**

- L'organisation du poste de travail
- Les mesures d'hygiène et de sécurité dans les locaux
- Les règles et pratiques en matière de développement durable
- Des éléments de culture culinaire contemporaine
- Les différentes techniques de cuisson et de préparations culinaires
- La cuisine régionale
- Le dressage et l'envoi
- L'approche sensorielle
- L'entreprise

**Bloc 3 - Prévention Santé Environnement (PSE)**

- Préparation à l'épreuve de Prévention Santé Environnement (PSE)

**Code RNCP : RNCP38430**

**Certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE**

**Date d'enregistrement de la certification : 01/09/2024 - Date d'échéance de la certification : 31/08/2029**



**Programme de la formation :**

**Notre programme de préparation suit le référentiel de l'Éducation nationale**

**CONNAISSANCES GÉNÉRALES**

**Bloc 1 - Français / Histoire-  
Géographie / Enseignement moral  
et civique / Français**

- Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
- Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
- Devenir un lecteur compétent et critique
- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle

**Histoire-géographie / Enseignement moral et civique**

- Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
- Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace
- Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés
- Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

**Bloc 2 - Mathématiques / Physique-  
Chimie**

- Rechercher, extraire et organiser l'information
- Proposer, choisir et exécuter une méthode de résolution
- Expérimenter
- Critiquer un résultat, avec argumentation
- Rendre compte d'une démarche ou d'un résultat

**Bloc 3 - Langue vivante étrangère**

Compétences de niveau A2 du CECRL (Cadre Européen Commun de Référence pour les langues)

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

**Si vous avez déjà passé un CAP, un BEP ou tout autre diplôme de niveau supérieur, vous êtes dispensé des matières générales et de l'anglais si le diplôme obtenu comporte une épreuve obligatoire d'anglais.**

**Code RNCP : RNCP38430**

**Certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE**

**Date d'enregistrement de la certification : 01/09/2024 - Date d'échéance de la certification : 31/08/2029**