

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

• Cuisine

CAP - Niveau 3 - Professionnel qualifié

RNCP38430

Date d'enregistrement : 15/11/2023

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/>

Version Janvier 2026

Aptitudes & objectifs :

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « Cuisine » prépare, réalise et distribue les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration. Sous l'autorité d'un responsable : il assure la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ; il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ; il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur. Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables. Il exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de la diversité des personnels, notamment en situation de handicap.

Formation :

Bloc de compétence 1 : Organiser la production de cuisine

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

Bloc de compétence 2 : 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

Bloc de compétence 3 : Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

Bloc de compétence 4 : Mathématiques et Physique-Chimie

Bloc de compétence 5 : Éducation Physique et Sportive

Bloc de compétence 6 : Prévention - Santé - Environnement

Bloc de compétence 7 : Langue Vivante Etrangère

Bloc de compétence 8 : Langue Vivante (facultatif)

Bloc de compétence 9 : Mobilité (facultatif)



Perspectives métiers :

Commis de cuisine

Cuisinier en restaurant traditionnel, gastronomique ou en restauration collective

Le parcours de formation :

Type de parcours : en présentiel

Modalités d'évaluation : examen en CCF / ponctuel

Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Modalités d'évaluation pédagogique :

Évaluations écrites, orales, pratiques. Bulletins, conseils de classe individuels semestriels

Cahier de liaison - Visite en entreprise

Poursuites d'étude : CS Cuisinier en desserts de restaurant - CS Employé traiteur - Bac pro Commercialisation et services en restauration Bac pro Cuisine - BP arts de la cuisine - BP Boucher -BP Charcutier-traiteur - CS sommellerie

Prérequis : Etre âgé de 16 ans ou 15 ans avec le 31 décembre si le candidat est issu de 3ème

Modalités d'accès : Admission sur dossier, test de positionnement, entretien individuel et recrutement par l'entreprise

Adultes - salariés demandeur d'emploi - personnes en situation de handicap

Délai d'accès : Jusqu'à la veille d'entrée en formation

CMA FORMATION

1 rue Pierre Latécoère 65000 Tarbes

edm65@cma65.fr | 05 62 44 11 88

SIRET : 13002793100216 | NDA : 76311030031

Durée :

420h par an (1 à 3 ans)

2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA

Tarifs :

À partir de 14€ par heure de formation -> prise en charge possible OPCO, fonds de formation, CPF
Contactez-nous pour une étude personnalisée.

Accès aux personnes en situation de handicap :

Véronique Prado - Référente Handicap

v.prado@cma65.fr

05 62 44 11 88

Contact Chambre de Métiers et de l'Artisanat :

Carole Jan

c.jan@cma65.fr

05 62 56 60 60

Contact CMA Formation :

Nathalie Cazalas - apprentissage

n.cazalas@cma65.fr

05 62 44 11 88

Marie Bertrand - formation professionnelle

m.bertrand@cma65.fr

05 62 44 11 88

Les + de la formation :

- Préparation aux concours (Tables du Lys, ...)
- Centre d'examens
- 1er équipement de qualité offert par l'Opérateur de Compétences
- Possibilité d'accéder aux programmes Erasmus+
- WorldSkills, MAF
- Hébergement possible au FJT de Tarbes
- Restauration possible au foyer
- Établissement desservi par les lignes de bus
- À proximité de la sortie autoroute
- Stationnement gratuit
- Filière

BP Arts de la cuisine



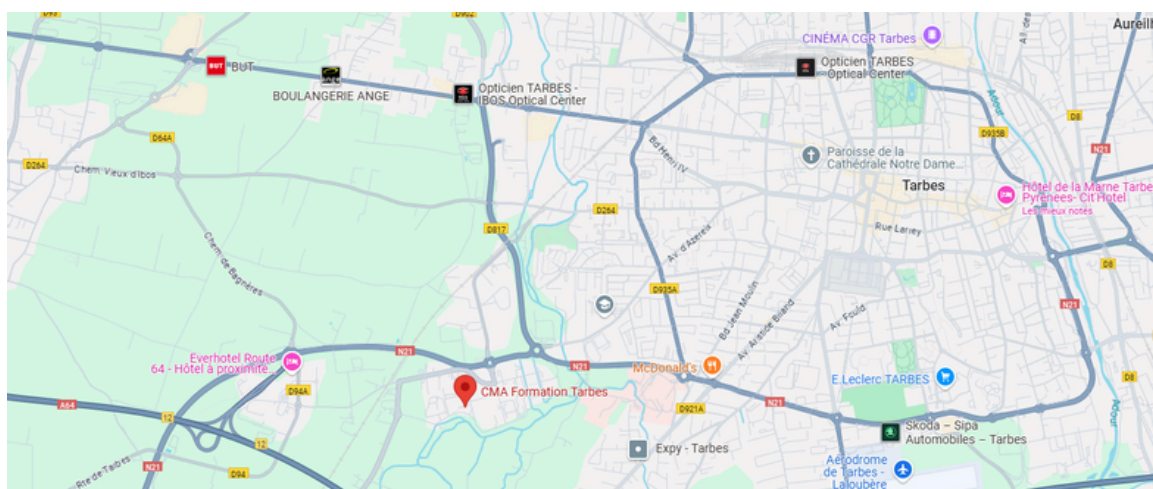
CAP Cuisine



Plan d'accès : Sortie 12 Tarbes Ouest

Lignes de bus : www.tlp-mobilites.com/plans-des-lignes-de-bus/

- Ligne T3 - arrêt Bastillac ou CFA (Centre ville de Tarbes)
- Ligne TL (Lourdes)

**CMA FORMATION**

1 rue Pierre Latécoère 65000 Tarbes

edm65@cma65.fr | 05 62 44 11 88

SIRET : 13002793100216 | NDA : 76311030031