



## CAP CUISINE EN APPRENTISSAGE

### CUISINE TON AVENIR AVEC LE CFA PLANÈTE CHEF

Pourquoi rejoindre le CFA Planète Chef ?  
Pour son format pédagogique innovant,  
son modèle de formation pragmatique au cœur  
des établissements et l'accompagnement par  
des professionnels expérimentés

## COMMENT INTÉGRER LE CFA PLANÈTE CHEF ?

- Candidature via notre site internet : [www.cfaplanetechef.fr](http://www.cfaplanetechef.fr)
- Candidature spontanée par mail à l'adresse : [cfa.planetechef@compass-group.fr](mailto:cfa.planetechef@compass-group.fr)
- Des entretiens de motivation
- La signature d'un contrat d'apprentissage
- Les équipes du CFA Planète Chef sélectionnent pour toi ton restaurant d'accueil

## CONTENU PÉDAGOGIQUE :

### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- Français / Histoire-Géographie, Enseignement moral et civique, Mathématiques / Anglais, Éducation sportive

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

Un programme bâti sur une alternance entre des modules théoriques et pratiques avec l'Atelier des Chefs. Un parcours de formation respectueux du référentiel de l'Éducation Nationale mettant en œuvre les trois dimensions suivantes :

- Organisation de la production de cuisine
- Préparation et distribution de la production de cuisine
- Prévention Santé Environnement (PSE)

## OBJECTIFS DE LA FORMATION :

À l'issue de leur formation, les apprentis titulaires du CAP Cuisine sont capables de :

- Mettre en oeuvre des techniques culinaires : Acquérir les compétences de base en cuisine, comprenant la préparation des ingrédients, la cuisson, l'assemblage et la présentation des plats
- Utiliser les produits et les matières premières : Apprendre à identifier, sélectionner et utiliser divers produits alimentaires dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Gérer les stocks et des approvisionnements : Savoir gérer les stocks de denrées alimentaires
- Respecter des normes d'hygiène et de sécurité : Comprendre et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire pour garantir la qualité des produits et la sécurité des consommateurs
- Travailler en équipe : Développer des compétences relationnelles et collaboratives nécessaires pour travailler efficacement au sein d'une brigade de cuisine
- Faire preuve de créativité et d'adaptation : Stimuler la créativité culinaire et apprendre à s'adapter aux demandes des clients ainsi qu'aux contraintes spécifiques liées à chaque environnement professionnel

## MÉTHODES UTILISÉES :

- Une alternance de formations en e-learning et en présentiel
- Un programme pédagogique élaboré avec notre partenaire l'Atelier des Chefs
- Une mise en pratique supervisée par le maître d'apprentissage au sein du restaurant



## MODALITÉS D'ÉVALUATION :

- Des sessions de révisions techniques animées par notre Chef Exécutif
- Des examens blancs
- Des évaluations ponctuelles qui jalonnent le parcours avec un suivi personnalisé par le maître d'apprentissage

## INFOS PRATIQUES :

- Pré-requis : L'âge minimum est de 16 ans (ou 15 ans si le jeune atteint l'âge minimum entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile, et qu'il a terminé son année de 3<sup>ème</sup>)
  - Diplôme du Ministère de l'éducation Nationale et de la Jeunesse
  - Niveau de formation : Niveau 3
  - Durée de la formation : 2 ans
  - Rythme de l'alternance :
    - > 3 jours 1/2 sont consacrés à l'apprentissage en cuisine avec les équipes de ton restaurant
    - > 1 jour est consacré à la pédagogie
    - > 1/2 journée est consacrée aux travaux pratiques au sein de ton restaurant
  - Date de rentrée : septembre
  - Accessibilité :
    - > Nos sites de formation sont accessibles aux personnes à mobilité réduite
    - > Pour toute autre situation de handicap, nous sommes à votre disposition pour vous accompagner dans votre projet de formation
  - Possibilité de valider un ou des blocs de compétences : oui
  - Délai de réponse : 5 jours ouvrés
  - Taux d'obtention du diplôme : 75%
  - Taux de poursuite d'études : 20%
  - Taux d'insertion professionnelle dans l'emploi visé (à 6 mois) : 33%
  - Taux d'insertion global (à 6 mois) : 45%
  - Autres (projets à l'étranger, extra/intérim, etc.) : 47%
  - Taux d'interruption en cours de formation : 33%
  - Valeur ajoutée : - 27
  - Taux de rupture de contrat d'apprentissage (2022/23) : 18%

## DÉBOUCHÉS :

- Type d'emplois accessibles : Commis de cuisine, Cuisinier, Cuisinier en Restauration Collective
- Poursuite de formation possible : Bac Pro Cuisine, BP Arts de la cuisine, CAP Pâtissier
- équivalences et passerelles : aucune correspondance avec d'autres certifications professionnelles

## TARIF :

Dans le cadre d'un contrat d'apprentissage, le financement est pris en charge par l'employeur à hauteur de 100% (12 916€)

## CONTACT :

[cfa.planetechef@compass-group.fr](mailto:cfa.planetechef@compass-group.fr)

Code RNCP : RNCP38430 - date d'échéance : 31-08-2029

Le CFA Planète Chef est une marque de L'ACADÉMIE FORMATION COMPASS GROUP FRANCE