



### LIEU DE LA FORMATION

Boulevard de la Libération,  
84240 La Tour-d'Aigues



### LIEU DE LA FORMATION

Rue Jean Marie Bonnemaïson,  
84120 Pertuis



**Apprenez-en davantage  
sur notre école et sur  
nos formations.**

### Contactez-nous

Tél : 06 12 05 75 88

Mail : [formation@smart-sport4.fr](mailto:formation@smart-sport4.fr)

### Rejoignez nous



# SPORT

UNE BUSINESS SCHOOL, UN ESPRIT SPORTIF.

# 4.0

# SPORT

# SANTÉ

Parrainé par **Monsieur Patrick Lenôte**

**CAP Cuisine**



Organisme certificateur

# FILIÈRE SPORT SANTÉ

## CAP Cuisine

Niveau 3 – RNCP38430 – Date d'échéance : 31/08/2029



### — PUBLIC

**Ouvert à tous :** passionnés de cuisine, reconversion, professionnalisation, quel que soit le niveau scolaire/situation pro.

### — DURÉE

**12** ou **24 mois** à compter du mois de septembre.  
**560** ou **1120 heures** de formation en CFA.

### — TARIFS

Formation gratuite et rémunérée, réalisée dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation.

Le coût de la formation est pris en charge par le financeur de l'entreprise (OPCO).

### — MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel.

### — DÉBOUCHÉS

Le titulaire d'un CAP cuisine a accès à de nombreux métiers dans le secteur de la restaurations.

Les emplois types sont : Cuisinier·ère, commis, chef(fe) de partie, traiteur, chef(fe) à domicile, gérant·e de restauration collective, à son compte (food-truck, table d'hôtes...)

### — POURSUITE D'ÉTUDES

Après un CAP EPC, l'apprenti(e) peut continuer sur un BAC Professionnel puis un BTS.

## OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

Le titulaire du CAP Cuisine prépare des plats simples et savoureux au quotidien, en resto, hôtel, traiteur ou cantine. Il réceptionne les produits, organise sa mise en place, cuit, assaisonne, dresse et envoie les assiettes, tout en respectant l'hygiène (HACCP). Il garde un poste propre, suit les stocks et communique avec la brigade pour que le service roule.

- Concevoir et réaliser des préparations variées, adaptées et sûres (traçabilité, allergènes).
- Éveiller au goût et au plaisir de manger bien, favoriser des habitudes culinaires régulières et équilibrées.
- Adapter recettes, techniques et portions aux besoins (régimes, textures, budgets, volumes).
- Contribuer aux projets de la structure : cartes et menus, achats et coûts, anti-gaspillage, hygiène et qualité.

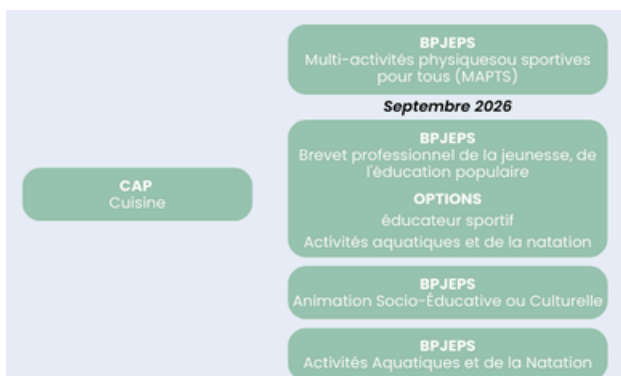
### » Pré-requis :

Être agé(e) de 15 ans et avoir effectué(e) sa 3ème.

### » Rythme de l'alternance :

2 jours par semaine au CFA, rémunération selon l'âge.

### » Filière Sport santé



### » Contenu de la formation

La partie théorique est dispensée au CFA.  
La partie pratique se déroule au Collège Marcel Pagnol.

- Français
- Histoire-Géographie / Education civique
- Mathématiques / Physique-Chimie
- Langue vivante
- Cuisine pratique et technologie
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement
- Communication
- Prévention, santé, environnement
- Hygiène alimentaire
- Approvisionnement et organisation de la production culinaire
- Connaissance des produits culinaires

### » Modalités d'évaluation :

Mises en pratique évaluées, devoirs, examens blancs + préparation aux épreuves officielles du CAP (RNCP38430).

### » Modalités et délai d'accès :

Admission sur dossier et entretien de motivation.  
Accessibilité sous 2 jours à réception de la demande.  
Conditions d'accès au public en situation de handicap, contactez le référent handicap.

