



Henriman s'engage pour l'inclusion de tous types de profils et l'égalité des chances. Nos bâtiments sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Merci de nous contacter en cas de besoins spécifiques. Des aménagements de formation peuvent vous être proposés.  
 Contact référente handicap: bphenriman@gmail.com - 02 28 23 79 85  
 Contact référente mobilité : jchenriman@gmail.com - 02 28 23 79 85

## NOS STATISTIQUES 2023-2024



Plus d'indicateurs sur  
<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>  
 Plus d'informations sur notre site internet :  
<https://www.henrimanformation.com/formations-cafe-hotel-restaurant-bar/73-cap-cuisine/>  
 Lien vers la page de France Compétence :  
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/>  
 Informations mises à jour le 18/07/2024

# CAP CUISINE 1 AN

MINISTERE DE L'EDUCATION  
NATIONALE ET DE LA  
JEUNESSE

**Code RNCP 38430**

Date d'enregistrement  
21/12/2023



# Henriman

**FORMATION HCRD**

**Code CPF**  
246879

**Code ROME**  
G1602

### Contact

CFA Henriman Formation  
 18, rue de la Rainière  
 44339 Nantes  
 02.28.23.79.85  
[cfahenrimanformation@gmail.com](mailto:cfahenrimanformation@gmail.com)  
[henrimanformation.com](http://henrimanformation.com)

## Et après ?



ÉVOLUTION  
professionnelle :  
Cuisinier, Second  
de cuisine



Poursuite d'études :  
MC Cuisinier en  
dessert de restaurant,  
MC Employé traiteur,  
Bac Pro Cuisine, TFP  
Cuisinier...

Mobilité  
nationale et  
internationale

Intégration sur le  
marché de l'emploi :  
commis dans différents  
types de restaurants



# OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le cuisinier prépare, réalise et distribue les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration.

Sous la responsabilité d'un responsable, il :

- 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

## Quelles sont les compétences abordées?

- Organiser la production culinaire
- Préparer et distribuer la production de cuisine

## MODALITES D'ACCÈS

Cette formation de niveau 3 est accessible par l'alternance.

Pré-requis : tout diplôme justifiant l'acquisition des enseignements généraux (CAP, BEP, BAC...)

Admission sur entretien de motivation et projet professionnel en lien avec le secteur d'activité.

Les sessions démarrent en septembre chaque année. Il est possible d'intégrer l'entreprise

- en contrat de professionnalisation, jusqu'à 2 mois avant l'entrée en formation;
- en contrat d'apprentissage, jusqu'à 3 mois avant l'entrée en formation.

Pas de contrat ? Pas de problème ! En apprentissage, vous pouvez entrer en formation et vous avez jusqu'à 3 mois pour trouver une entreprise d'alternance.

Contact du référent :

Camille Charbonnier : 07.67.31.12.16

## DURÉE

CAP d'une durée d'un an. 25% de la durée du contrat est effectuée en CFA, sur la base d'un jour et demi par semaine. 75% du contrat est effectué en entreprise.

Durée de la formation :

1820 heures dont 560 heures en formation

## PRISE EN CHARGE

La formation est éligible au financement par les OPCO dans le cadre du contrat d'apprentissage et de professionnalisation; ou par le CPF et le CPF de transition.

Le tarif de la formation est observable sur demande

## MODALITES PEDAGOGIQUES

- La formation se déroule dans nos locaux, au 18, rue de la Rainière, 44300 Nantes.
- Les séances de pratique se dérouleront dans nos plateaux techniques et alimenteront le restaurant d'application.
- Les séances de technologie se dérouleront en présentiel et distanciel asynchrone
- Accompagnement en centre de formation et en entreprise.
- 3 semaines de dossier professionnel sont réalisées pendant l'année

## MODALITES D'ÉVALUATION

- Evaluations régulières tout au long de la formation pour permettre l'auto-évaluation de l'apprenant et préparer le passage du diplôme.
- Cette formation n'est pas validée par blocs de compétence
- Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves.