



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 OBSERVABLES EN 2026



Taux d'obtention



Taux de rupture



Taux d'abandon



Taux de satisfaction donné à la formation



Taux d'insertion à l'emploi après 6 mois

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 2 ANS

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
henrimanformation.com

Et après ?



Mobilité nationale et internationale



Evolution professionnelle :
Cuisinier, Second de cuisine

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

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
- Français
- Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Education physique et sportive
- Prévention-santé-environnement
- Langue vivante étrangère

MODALITES D'ACCÈS

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

Pré-requis : Aucun niveau spécifique est demandé. Il est cependant indispensable de savoir parler, écrire et lire français.

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 de deux ans. 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 :

3640 heures dont 1080 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 disponible 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 et enseignements généraux se dérouleront en présentiel et distanciel asynchrone
- Accompagnement en centre de formation et en entreprise.
- Des semaines de dossier professionnel sont réalisées pendant la durée de la formation

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.