

# CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CUISINIER



## *Formation en apprentissage.*

*La formation fait l'objet d'un contrat d'apprentissage entre l'apprenti, une entreprise et le CFA MFR LE FONTANIL*

*L'ensemble des formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap avec une possibilité d'aménagement du parcours de formation*

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle « Cuisine » prépare, réalise et distribue les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration.

### DURÉE DE LA FORMATION

- **2 ans** en alternance avec l'entreprise
- **12 semaines** au CFA par an (420h/an)

### PRÉ REQUIS

- Avoir entre 16 et 29 ans révolu (*30 ans moins 1 jour*)
- Avoir terminé son année de 3ème et avoir 15 ans au plus tard le 31/12 de l'année civile

*Des dérogations sont possibles pour les + de 29 ans (nous contacter)*

### RÉMUNÉRATION

L'apprenti perçoit une rémunération correspondant à un pourcentage du SMIC ou du SMC, qui varie en fonction de son âge, de sa progression dans le cycle de formation et de son précédent contrat.

Situation	de 16 à 17 ans	de 18 à 20 ans	de 21 à 25 ans	26 ans et plus
1ère année	27 %	43 %	53 %	
2ème année	39 %	51 %	61 %	100 %
3ème année	55 %	67 %	78 %	



## CONTENU DE LA FORMATION

Diplôme du Ministère de l'Education Nationale - Code diplôme 50022139 - Niveau 3  
RNCP 38430 - Publié le 21/12/2023 - Échéance le 31/08/2025

### UNITÉS GÉNÉRALES \*\*

Matières	Heures/an
Prévention Santé Environnement	24 h
Sauveteur Secouriste au Travail	14 h
Mathématiques - Sciences Physique et Chimiques	50 h
Français, Histoire - Géographie et Enseignement Moral et Civique	50 h
Education Physique et Sportive	24 h
LV1 - Anglais	24 h
Arts Appliqués Professionnel	24 h
Travail d'Alternance	24 h

### UNITÉS PROFESSIONNELLES \*\*

Matières	Heures/an
Pratique Professionnelle	88 h
<b>Organisation de la Production Cuisine</b>	
• Sciences Appliquées	24 h
• Gestion Appliquée	24 h
• Technologie Cuisine	30 h
Chef d'Œuvre et Modules Transversaux	20 h

\*\* Validation par unité

## POURSUITE DE LA FORMATION

- Brevet Professionnel Arts de la Cuisine (en 2 ans) – niveau 4
- Certificat de Spécialisation (anciennement Mention Complémentaire) Cuisinier en Dessert de Restaurant (en 1 an) – niveau 3
- Autre Certificat d'Aptitude Professionnelle (en 1 an) – niveau 3

## NOS SITES DE FORMATION

### **Site principal : 158 rue de l'Eglise - 73230 Saint-Alban-Leysse**

**Bus :** Départ Gare de Chambéry - Ligne D | arrêt Gare ducs (5 min) - Plaine des sports | Arrêt St Alban Centre  
**Voiture :** VRU (N201) | Grenoble - Sortie 16 (Bassens)

### **Site de Voglans : Rue de la Francon - 73420 Voglans**

**Bus :** Départ Gare de Chambéry - Ligne A | arrêt Gare | Direction Plage/Technolac | Arrêt Villarcher  
**Voiture :** VRU (N201) | Aix-les-Bains | Sortie 11

### **Site Abattoir : 1476 av. de la houille blanche - 73000 Chambéry**

**Bus :** Départ Gare de Chambéry - Ligne 4 | Arrêt Gare | Direction Collège G. Sand - Arrêt Douanes  
**Voiture :** VRU (N201) | Aix-les-Bains | Sortie CHAMBERY BISSY

