

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 1188**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible (La certification existe désormais sous une autre forme (voir cadre "pour plus d'information"))

CAP : Certificat d'aptitude professionnelle Cuisine

Nouvel intitulé : Cuisine

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE Modalités d'élaboration de références : CPC n° 17	Recteur de l'académie, MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Niveau et/ou domaine d'activité

V (Nomenclature de 1969)

3 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (bons de commandes, stockage des marchandises, calcul des coûts).

Il maîtrise les connaissances de base en cuisine (confection des plats, dressage) et peut concevoir un menu.

Il entretient son poste de travail, est attentif aux règles d'hygiène alimentaire ainsi qu'à la sécurité.

Il peut exercer comme commis cuisinier en restauration traditionnelle ou collective.

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Restauration commerciale, restauration collective, entreprises connexes à l'industrie hôtelière

commis cuisinier, cuisinier

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1602 : Personnel de cuisine

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Approvisionnement et organisation Production culinaires

Commercialisation et distribution de la production culinaire

Français et histoire-géographie

Mathématiques-sciences

Vie sociale et professionnelle

Éducation physique et sportive

Langue vivante

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique choisi parmi les personnes qualifiées de la profession. Il est composé à parts égales : - d'enseignants des établissements scolaires publics, privés sous contrat et des centres de formation d'apprentis ; - de professionnels choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives
En contrat d'apprentissage	X	idem
Après un parcours de formation continue	X	idem
En contrat de professionnalisation	X	idem
Par candidature individuelle	X	idem

Par expérience dispositif VAE	X	idem
-------------------------------	---	------

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie	X	
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

articles D 337-1 à D 337-25 du Code de l'Education

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 01/10/2001. Dernière session en 2017

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Base Reffet Cereq

<http://www.cereq.fr>

Autres sources d'information :

CNDP ONISEP

Légifrance pour les textes réglementaires

<http://www.onisep.fr>

<http://www.cndp.fr>

Lieu(x) de certification :

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Historique de la certification :

Certification suivante : Cuisine