



CODE RNCP : 38430

NIVEAU : Diplôme de niveau 3

CERTIFICATEUR : MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

DATE DE LA PUBLICATION DE LA FICHE : 01/09/2024

DATE D'ÉCHÉANCE DE L'ENREGISTREMENT : 31/08/2029

CODE NSF : 221t

FORMACODE(S) : 42752

CODE ROME : G1602

LIEN FRANCE COMPÉTENCES : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/>

PUBLIC

Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus.

Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

PRÉREQUIS

Apprenants :

Être titulaire du DNB CFG ou niveau Troisième

Avoir 15 ans minimum au 31/12 de l'année d'inscription.

Accessible via VAE - <http://www.vae.gouv.fr>

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Modalités d'accès : Sur entretien et dossier. Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'apprentissage

Délais d'accès : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. » (Article L.6222-12 du Code du travail)

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

A l'issue, le/la jeune sera capable de

Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention liées à l'activité,

- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti
- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur,
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.

PERSPECTIVES POST-FORMATION

Montée en compétences CS Desserts de Restaurants ou Bac Pro cuisine ou BP Cuisine ou Accès à la vie active en vue d'assumer les postes de Commis.e de Cuisine ou Cuisinier.ère

VALEUR AJOUTÉE

- Accompagnement, sécurisation des parcours, passerelle formation initiale et apprentissage
- Préparation de concours
- Projets pédagogiques
- Réseau d'entreprises
- Réseau d'anciens élèves

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Théorie – pratique – mises en situation professionnelle – Intervention de professionnels

Cas pratique – mises en situation – jeux de rôle – projets

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET VALIDATION

 Épreuves d'examen ponctuelles. Épreuves orales, écrites et de mise en situation professionnelle.

Les compétences acquises totales ou partielles par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de Compétences (EP1 – EP2 – Français Histoire géographie CM – EPS – Langues et Mathématiques Physiques)

Ils reçoivent, pour les unités du diplôme qui ont fait l'objet d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20 ou d'une validation des acquis de l'expérience, une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme, et donc des blocs de compétences correspondant. Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Validation totale ou partielle par blocs de compétences.

Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes »

NOMBRE DE PARTICIPANTS

 Minimum 8 – maximum 16

DURÉE DE LA FORMATION

 800 heures en centre (pour un parcours normal) échelonnées sur 24 mois (possibilité d'adaptation de parcours selon la situation)

 Début de la formation à compter de septembre

PROGRAMME

EP1. Organiser la production de cuisine
EP2. Préparer et distribuer la production de cuisine

EG1. Français - Histoire Géographie
EG2. Mathématique - Physique chimie
EG3. Education physique et Sportive
EG4. Prévention Santé Environnement
EG5. Anglais

La liste des formateurs de cette formation peut être communiquée sur demande.

ENTREPRISES

Restaurants traditionnels
Brasseries
Restaurants thématiques
Restauration collective

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

 Accueil et accès des publics en situation de handicap.

Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

 Adaptation pédagogique de la prestation possible en fonction de la situation

Service handicap du CFA Jean Bosco / UFA Baudimont :

handicap@cfajeambosco.fr / handicap.cfp@baudimont.com

Service mobilité du CFA Jean Bosco :

mobilité@cfajeambosco.fr

TARIFS DE LA FORMATION

 Conditions tarifaires sur demande

Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 «fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage». Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Tarif de la formation : coût parcours OPCO par année de formation : 5824 €. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).

Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.

Article L.6211-1 : « **La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal.** »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

Taux de la dernière session de formation 2025

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels	Taux d'interruption en cours de formation	Taux de poursuite d'études	Taux d'insertion professionnelle à 6 mois *	Taux d'insertion professionnelle en lien avec le métier *
80 %	34 %	100 %	100 %	100 %

Lien Inserjeunes : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

* Source = issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action / * NC Non Connu

COORDONNÉES

UFA BAUDIMONT

17 rue Saint Maurice – CS 40573 - 62000 ARRAS Cedex

☎ 03 21 16 18 00

EXPERT MISE EN RELATION SERVICE DÉVELOPPEMENT DU CFA

developpement@cfajeambosco.fr

SERVICE DÉVELOPPEMENT UFA BAUDIMONT

relations-entreprises@baudimont.com