



Diplôme de l'Éducation nationale – Niveau 3 (RNCP38430)
Enregistré à France Compétences
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430>
Date d'échéance de l'enregistrement : 31-08-2029

DESCRIPTION DE LA FORMATION

- ✓ Diplôme Éducation Nationale de niveau 3.
- ✓ Durée : 2 ans.
- ✓ Environ 800h de formation.
- ✓ 23 semaines au lycée / 67 semaines en entreprise.
- ✓ Prérequis : Terminer le Cycle 4 (fin de 3ème), une 2^{de} professionnelle ou un autre CAP
- ✓ Taux de réussite (session 2025) : 57 %



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- ✓ Préparer et réaliser des préparations culinaires froides et chaudes.
- ✓ Mettre en œuvre les techniques de cuisson, de dressage, et de conditionnement.
- ✓ Organiser le poste de travail et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité.
- ✓ Collaborer à l'élaboration et à la gestion des approvisionnements.
- ✓ Participer à la valorisation des produits culinaires.



01 – ORGANISER LA PRODUCTION DE CUISINE

Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage et contribuer à l'organisation d'une production culinaire.

02 – PRÉPARER ET DISTRIBUER LA PRODUCTION DE CUISINE

Organiser efficacement le poste de travail et appliquer les techniques de base en cuisine.

Assurer le contrôle, le dressage et la distribution des préparations tout en communiquant dans un contexte professionnel.

03 – FRANÇAIS ET HISTOIRE-GÉOGRAPHIE-ENSEIGNEMENT MORAL ET CIVIQUE

Communiquer et s'exprimer efficacement à l'oral et à l'écrit, comprendre et analyser des textes ou expériences en lien avec le métier.

Mobiliser ses connaissances en histoire, géographie et enseignement moral et civique pour construire un jugement réfléchi, argumenté et engagé dans le respect des valeurs de la République.

04 – MATHÉMATIQUES ET PHYSIQUE-CHIMIE

Rechercher, organiser et exploiter des informations pour résoudre un problème ou mener une expérimentation en respectant les règles de sécurité.

Analyser et communiquer les résultats de manière argumentée, claire et structurée à l'aide d'outils et d'un langage adapté.

05 – ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE

Développer ses capacités motrices et adopter une organisation favorisant l'apprentissage, l'entraînement et la santé.

S'engager de manière responsable et solidaire tout en découvrant le patrimoine culturel, sportif et artistique.

06 – PRÉVENTION-SANTÉ-ENVIRONNEMENT

Analyser une situation de la vie professionnelle ou quotidienne pour identifier les enjeux de santé, d'environnement ou de consommation.

Proposer et communiquer des solutions adaptées, argumentées et sécurisées, y compris en situation d'urgence.

07 – LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE

L'épreuve de langue vivante étrangère évalue, au niveau A2 du CECRL, la capacité du candidat à comprendre et à s'exprimer à l'oral et à l'écrit.

Elle porte sur des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.

08 – LANGUE VIVANTE (FACULTATIF)

L'épreuve facultative de langue vivante évalue, au niveau A2 du CECRL, la capacité du candidat à comprendre un écrit et à communiquer oralement.

Elle porte sur des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.

09 – MOBILITÉ (FACULTATIF)

S'adapter à un contexte professionnel étranger en comprenant son environnement et ses caractéristiques culturelles.

Réaliser et comparer des activités professionnelles afin de développer sa communication et son ouverture internationale.

Passerelle, équivalence et bénéfice d'unité de formation ou de blocs de compétences :

Nous contacter pour une étude précise du dossier.

POURSUITES D'ÉTUDES

- Certificat de spécialisation Desserts de restaurant
- Certificat de spécialisation Employé traiteur
- Bac professionnel Cuisine
- Brevet professionnel Arts de la cuisine

MÉTIERS VISÉS

- Commis de cuisine
- Cuisinier, Cuisinier en restauration collective

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Coût de la formation : pris en charge par l'OPCO de l'entreprise d'accueil
- Aucun frais d'inscription ni de scolarité
- Accompagnement personnalisé et aide à la recherche d'entreprise
- Modalités pédagogiques : cours collectifs, théorie, mises en pratique sur plateaux techniques (cuisine pédagogique)
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap
- Modalités d'évaluation : Contrôle en cours de formation, épreuves écrites, pratiques et orales finals.

COMMENT S'INSCRIRE ?

Être âgé de 16 à 29 ans révolus, ou être reconnu travailleur handicapé (RQTH).

Satisfaire à un entretien de motivation et de recrutement, en vue de la validation de l'admissibilité et du positionnement en apprentissage.

Trouver une entreprise d'accueil et signer un contrat d'apprentissage.

Je contacte l'accueil de l'établissement pour obtenir un dossier de candidature.

Une fois le dossier complété et remis à l'UFA, un rendez-vous est fixé avec le Chef d'établissement.

La réponse est donnée sous 2 mois à l'issue du processus de recrutement. Les inscriptions pour la prochaine rentrée scolaire ont lieu de février à juillet.

Mise à jour : Novembre 2025