Restauration

CAP CUISINE

RNCP37553 | NIVEAU 3 | PRÉSENTIEL

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

- Contrat d'apprentissage :
  - 15 ans fin de collège
  - 16 à 30 ans sans condition
- Formation adultes : nous contacter

DURÉE ET RYTHME DE LA FORMATION

- 2 ans - 400 heures / an
- Alternance 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise

DÉLAI D'ACCÈS ET COÛT DE LA FORMATION

- Apprentissage : La formation est gratuite pour le jeune qui signe un contrat d'apprentissage. Le coût est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.
- Continue : Les financements de la formation continue sont nombreux (CPF, autofinancement, Pôle Emploi...). Ils dépendent de la situation des candidats (salarié, demandeur d'emploi, etc.).
- Consultation des délais d'accès et conditions tarifaires sur www.cfa.fr

CAP Cuisine

Le ou la titulaire du CAP cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable, il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise, il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques du métier, il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement, il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

Objectifs et compétences visés

- Maîtriser les techniques culinaires et les règles d'hygiène et de sécurité
- Produire (organiser, préparer et réaliser sa production en temps imparti)
- Contrôler la qualité de sa production
- Approvisionnement (réceptionner, stocker les marchandises)
- Communiquer et transmettre un argumentaire sur la production au personnel de salle

Programme de la formation 35 h/semaine

Matières	h / s
Français	3
Mathématiques	3
Histoire / géographie	2
Anglais	2
EPS	2
Sciences appliquées	2
Sciences physiques	2
Prévention Santé Environnement	1,5
Travaux pratiques	7
Technologie professionnelle	3
Atelier expérimental	2
Connaissance entreprise	1,5
Chef-d'œuvre	1
Projet pluridisciplinaire à caractère professionnel	1
Accompagnement personnalisé	1
Vie de classe	1

Les horaires ci-dessus sont donnés à titre indicatif.

Restauration

CAP CUISINE

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE ET MISE À DISPOSITION

La formation respecte les obligations du référentiel. Des activités pratiques complémentaires à la progression de l'apprenti sont proposées sur Yparéo aux entreprises.

La cuisine équipée est visible depuis le restaurant d'application. Du public peut déjeuner 2 à 3 fois par semaine.

- 3 îlots de plan de travail pour 4 apprentis sont mis à disposition avec du matériel individuel.
Pour la partie cuisson, tables à induction, planchas et fours sont mis à disposition des apprentis.

LIEU ET ACCESSIBILITÉ DE LA FORMATION

CFA DU ROANNAIS
155 route de Briennon 42300 MABLY
04 77 44 83 50 - cfa.roannais@cfa.fr
www.cfa.fr

Formation accessible aux personnes en situation de handicap après entretien à l'entrée en formation avec notre référent handicap.

Contacts Pôle Restauration

Véronique GEORGES
Responsable Pôle Alimentation
04 77 44 83 55 - georges.v@cfa.fr

Séverine DESAUTEL
Secrétariat Pôle Alimentation
04 77 44 83 53 - desautel.s@cfa.fr

Suivi et modalités d'évaluation

Chaque apprenti a un espace de suivi dématérialisé consultable par tous les intervenants (apprenti, responsables légaux, maître d'apprentissage, formateurs). Il permet de suivre la progression du jeune tout au long de sa formation.

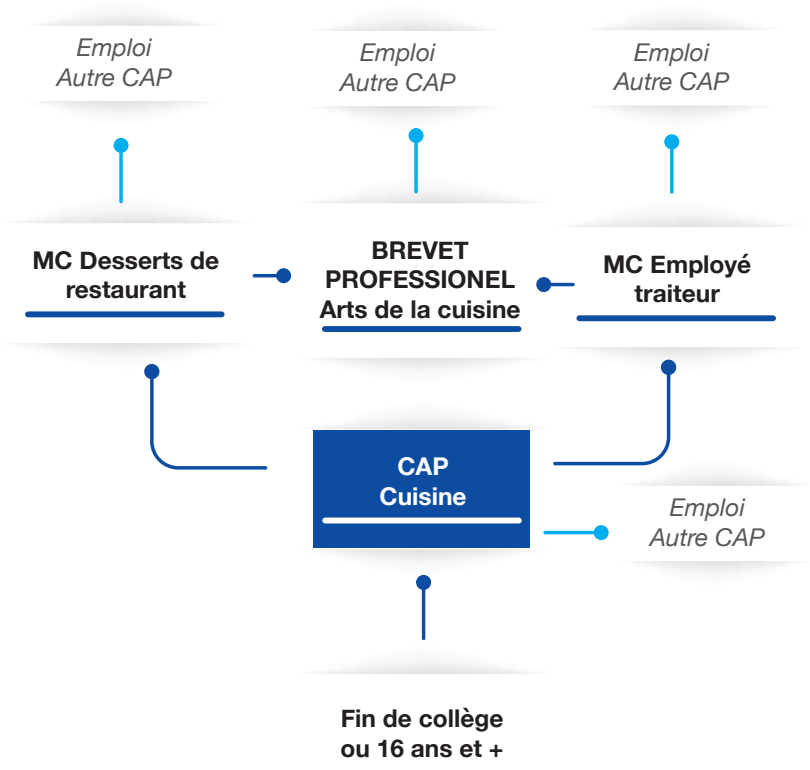
L'apprenti est évalué tout au long de son apprentissage (bulletin par semestre). Il prépare l'examen final dans les meilleures conditions. Les épreuves pratiques, écrites et orales portent sur les cours dispensés durant la formation. Contrôle terminal par épreuves ponctuelles.

Débouchés

Le ou la titulaire du CAP Cuisine est amené à exercer un emploi dans les métiers de la cuisine de tous les secteurs de la restauration commerciale ou sociale. Il débute en tant que commis de cuisine en restauration collective, traditionnelle ou commerciale.
Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité voire être chef d'entreprise.

Poursuite d'études

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études sur un autre CAP, un BP ou une Mention Complémentaire.
Retrouvez les formations proposées au CFA du Roannais dans le schéma ci-dessous.



CFA du Roannais
La réussite par l'apprentissage

C112017 |MAJ220224 |V2