

CAP CUISINE (1 an)

(Code RNCP : 26650 – Code SIFA : 50022139)



OBJECTIFS

Le titulaire du CAP cuisine occupe un poste dans tous les types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable, il doit :

- Répondre à la satisfaction de la clientèle.
- Réaliser la production culinaire.
- Appliquer les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Participer au bon fonctionnement de l'entreprise.

Organisation de la formation :

DURÉE : 35 heures par semaine sur 1 an

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS : en fonction des places disponibles entrée tout au long de l'année si signature d'un contrat avec un employeur

MODALITÉS D'ALTERNANCE : 1 semaine au CFA et 2 semaines en entreprise

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE : constituée de formateurs professionnels spécialisés et de formateurs en matières générales + coordinatrice pédagogique

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

- cuisine équipée
- centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
- salles informatiques
- salles de cours équipées de vidéos projecteurs

Contenu de la formation :

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique cuisine
- Technologie cuisine

MATIÈRES SEMI- PROFESSIONNELLES :

- Arts appliqués
- Sciences appliquées
- CEEJS
- Vente, commercialisation
- Chef d'œuvre



Evaluation :

Evaluations régulières sur la totalité des compétences en conformité avec le règlement d'examen de l'Education Nationale (bulletins semestriels avec avis des conseils de classe)

Certification :

Diplôme de l'Education Nationale en Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Public et prérequis :

PUBLIC : être âgé de 15 ans à 29 ans révolus pour être éligible au contrat d'apprentissage.

PRÉREQUIS : être titulaire au minimum d'un CAP dans les métiers de bouche

Poursuite de formation :

- BP Arts de la Cuisine (possible au CFA)
- MC Employé-traiteur (possible au CFA)
- Bac Professionnel Cuisine
- MC Cuisine en desserts de restaurant
- MC Art de la cuisine allégée
- BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire
- Bachelor Management Hôtelier et Restauration
- Licence pro des arts culinaires et des arts de la table

Débouchés :

- Commis cuisine - Cuisinier
- Cuisinier de collectivité - Chef à domicile

Tarifs :

Le coût de la formation en alternance est pris en charge par l'OPCO de votre entreprise, selon les propres critères de l'organisme et de la législation en vigueur (tarifs déterminés par décret).

Accompagnement pédagogique spécifique pour :

- Les personnes porteuses de handicap (Réfèrent handicap dédié)
- Les personnes en grandes difficultés scolaires et allophones (personnalisation des parcours)

Contact :

Pour toute information complémentaire, contactez le secrétariat au **04 75 61 69 55** ou secretariat@cfmda.fr
5 Rue de la Sablière 26250 Livron-Sur-Drôme
www.cfmda.fr

Retrouvez nous sur :    