

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 de l'entreprise
- Réaliser la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- Appliquer les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur. Sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement.
- Participer au bon fonctionnement de l'entreprise

Organisation de la formation :

Durée : 35 heures par semaine sur 2 ans

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

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

Moyens pédagogiques :

- une cuisine équipée
- un centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
- 2 salles informatiques
- des salles de cours équipées de vidéos projecteurs
- un laboratoire de sciences
- équipements sportifs

Contenu de la formation :

Matières professionnelles :

- Pratique cuisine
- Technologie cuisine
- Prévention Santé Environnement

Matières générales :

- Education Physique et Sportive
- Français
- Histoire-Géographie
- Mathématiques
- Sciences physiques
- Anglais
- Sciences appliquées
- CEEJS

Evaluation :

- Evaluation régulière (bulletins semestriels avec avis des conseils de classe)
- Examen blanc en 2ème année

Certification :

Diplôme de l'Education Nationale en examen ponctuel

Public et prérequis :

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

Prérequis : au minimum niveau 3^{ème}

Poursuite de formation :

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

Débouchés :

- Commis cuisinier
- 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 (Référént handicap dédié)
- Les personnes en grandes difficultés scolaires et allophones (personnalisation des parcours)

Contact :

Pour toute information complémentaire contactez le secrétariat du CFA CFMDA au 04 75 61 69 55 ou secretariat@cfmda.fr

Formation ouverte à tout demandeur d'emploi et salarié (sous réserve de financement). Pour plus d'informations, contactez : bourretf@cfmda.fr



CFA-CFMDA

5 Rue de la Sablière
26250 Livron-Sur-Drôme
www.cfmda.fr

Retrouvez-nous sur :  