



CAP CUISINE en 2 ans



Le ou la titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il/elle connaît les produits alimentaires dont il/elle gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il/elle prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits préélaborés. Il/elle a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il/elle sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il/elle met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il/elle est capable d'élaborer un menu.

Par ailleurs, il/elle doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

Public

Dates de la formation : Septembre 2022 à Juin 2024
Formation par apprentissage

Prérequis

- Avoir 15 ans révolus au 31 décembre de l'année d'entrée en apprentissage,
- Niveau scolaire/niveau de compétences nécessaire à l'entrée de la formation : Classe de 3ème de l'enseignement général ou spécifique, un CAP ou une seconde,
- Statut : salarié de l'entreprise.

Modalités d'accès

- Candidature par lettre de motivation et CV,
- Entretiens et tests,
- Si demande d'hébergement : entretien supplémentaire.

Délais d'accès

A la suite de ces étapes, une réponse est donnée au (à la) candidat(e) par téléphone sous 8 jours.

Les modalités d'inscription et les pièces nécessaires au dossier sont ensuite envoyées par courrier.

Objectifs

- **Aptitudes et compétences visées et évaluables au cours de la formation :**

Le titulaire du CAP Cuisine est un professionnel qualifié. Il doit être capable de :

- contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise

- **Programme de la formation :**

Matières	Nombre d'heures / semaine
Français/Histoire Géographie	4,5
Enseignement Moral et Civique	0,5
Anglais	3
Prévention Santé Environnement	2
Mathématiques/Sciences	4
Arts Appliqués	1
Education Physique et Sportive	2
Pratique	9
Technologie Professionnelle	2
Gestion	2
Sciences Alimentaires	2
Chef d'œuvre	2
Suivi de l'apprentissage	1

Méthodes mobilisées

Modalités pédagogiques utilisées :

Les cours sont dispensés en présentiel via une alternance de période en centre et de mise en application en entreprise : pédagogie active, travaux de groupe, mise en situation professionnelle.

- Enseignement général : français histoire géographie, enseignement moral et civique, prévention santé environnement, anglais, mathématiques sciences, éducation physique et sportive, arts appliqués.
- Enseignement professionnel : travaux pratiques, gestion et sciences appliquées, technologie professionnelle.

Le formateur référent et la conseillère en insertion professionnelle assurent conjointement un suivi individualisé par des entretiens réguliers.

Moyens et outils utilisés :

Le Centre de formation Notre-Dame dispose de plateaux techniques récents, équipés de matériel neuf et de 12 postes de travail. Chaque salle de cours est équipée de tableaux numériques et d'une connexion internet. Un Centre de Ressources Documentaires est à disposition, ainsi qu'une salle informatique avec ordinateurs.

Modalités d'évaluations

L'évaluation s'effectue sous forme d'épreuves en Contrôle de Cours de Formation.

Nombre de participants par session

3 places maximum : la formation professionnelle se déroule en mixage de public (3 apprentis/12 élèves). Les apprentis des différents métiers de bouche sont réunis lors des cours d'enseignement général. Cette organisation est mise en place à titre expérimental.

Suite de parcours

- Brevet Professionnel Arts de la cuisine
- Mention complémentaire Traiteur
- Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant
- Mention complémentaire Art de la cuisine allégée

Débouchés

Cuisinier, commis de cuisine dans différents secteurs d'activité :

- Restauration commerciale
- Restauration collective,
- Entreprises connexes à l'industrie hôtelière

Passerelles

- Après l'obtention du CAP Cuisine, il est possible d'intégrer la première baccalauréat professionnel Cuisine (deuxième année).

Durée

- 2 ans,
- 12 semaines en centre de formation par an, de septembre à juin,
- Le reste en entreprise, selon le contrat d'apprentissage.

Tarifs

Modalités de prise en charge de la formation :

Apprentissage :

Aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée à l'apprenti(e). La formation est prise en charge dans le cadre d'un contrat d'apprentissage et financée par les OPCO. Des frais d'hébergement, de restauration et de transports pourront être à la charge de l'apprenti(e) : nous consulter.

Accessibilité aux personnes en situation d'handicap

Le centre de formation dispose d'une référente handicap : Claire VILLE :
claire.ville@apprentis-auteuil.org

Résultats de la session de formation

En cours - Cette formation a ouvert ses portes en septembre 2021.

Les + de la formation :

- Accompagnement personnalisé par un conseiller en insertion
- Partenariat avec les entreprises du secteur
- Accueil de nos apprenants sur un site d'exception : le Château des Vaux.
- Notre établissement dispose d'infrastructures sportives ; organise des sorties culturelles, pédagogiques, des voyages à l'étranger (Trans Europe, Erasmus,).
- ...

Contacts :

Centre de formation Notre-Dame : 02 37 53 70 64
Standard des établissements Notre Dame : 02 37 53 70 70
of.notredame@apprentis-auteuil.org