



CAP CUISINE

Diplôme
délivré par :



OBJECTIFS

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « Cuisine » prépare, réalise et distribue les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration.

Sous l'autorité d'un responsable :

- il assure la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables.

Programme de la formation


- Bloc 1 : Organiser la production de cuisine
- Bloc 2 : Préparer et distribuer la production de cuisine
- Bloc 3 : Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique
- Bloc 4 : Mathématiques et physique - chimie
- Bloc 5 : Éducation physique et sportive
- Bloc 6 : Prévention - santé - environnement
- Bloc 7 : Langue vivante étrangère

- LV2 Facultatif
- Certification SST (Sauveteur Secouriste du Travail)

Métiers visés

- Commis de cuisine
- Second de cuisine
- Employé de restauration collective

Les poursuites d'étude

-  Bac pro Cuisine
 - MC Cuisinier en desserts de restaurant
 - MC Employé Traiteur
 - BP Cuisinier

Modalités

- En alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation)
- Formation continue (immersion professionnelle sous forme de stage)

Durée + Rythme d'alternance

- 455 heures de formation sur 1 an en alternance
- 2/3 jours par semaine en entreprise

Méthodes mobilisées et modalités d'évaluation

- Approche pédagogique principalement en présentiel en groupe complet et demi-groupe, travaux pratiques en atelier grâce au plateau technique dédié, suivi pédagogique individuel et personnalisé, bilan régulier sur la formation en centre et en entreprise.
- Evaluations :
 - Mises en situation
 - Tests de connaissances et de compétences
 - Conseils de classe / Bulletins de notes
 - Evaluation finale en ponctuelle

94%

Taux de satisfaction

71%

Taux de Réussite

Les de JD

- Une équipe d'intervenants reconnus pour leur expertise et expérience professionnelle dans le secteur de l'hôtellerie, restauration, événementiel
- Un réseau d'entreprises partenaires
- Un Restaurant et un hôtel d'application
- Accompagnement et suivi personnalisé

PRÉREQUIS

- Diplôme ou certification de niveau 3 (CAP) pour la formation en alternance.
- Première expérience(s) professionnelle(s) souhaitable(s) dans le domaine

PROCÉDURE D'ADMISSION (PRÉ-INSCRIPTIONS)

- Dossier de candidature
- Entretien individuel
- Accompagnement des candidats retenus à la recherche d'entreprises

DÉLAIS D'ACCÈS

- Rentrée de Septembre

FINANCEMENT

- En Alternance : Prise en charge par l'entreprise
- Formation continue : prendre contact avec l'établissement

CAP - Cuisine - RNCP38430 - 21.12.23