



CAP Cuisine

En 2 ans, dont 840h en centre de formation, le reste
en entreprise

Objectifs:

Le/la titulaire de ce CAP est capable de préparer, réaliser et distribuer les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration. Il assure la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité, contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise, et 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, et exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de la diversité des personnels, notamment en situation de handicap.



Bloc de compétences

Activité 1
Organiser la production de cuisine

Activité 2
Préparer et distribuer la production de cuisine

Activité 3
Français et histoire - géographie -
enseignement moral et civique

Activité 4
Mathématiques et physique - chimie

Activité 5
Education physique et sportive

Activité 6
Prévention - santé - environnement

Activité 7
Langue vivante étrangère

Activité 8
Langue vivante

Indicateurs Les indicateurs complets sont
accessibles sur
inserjeunes.education.gouv.fr

17,7%
Interruption en
cours de formation

100%
Satisfaction

100%
Réussite

Méthodes pédagogiques

Formation en présentiel avec possibilité de modules en FOAD. Pédagogie active et participative. Apports théoriques et méthodologiques. Etudes de cas. Ateliers pratiques. Accompagnement individuel. Mobilité internationale. Education à la citoyenneté. Modules d'intégration.

Modalités de suivi

Positionnement pédagogique, évaluation des acquis, suivi par le biais d'un livret d'apprentissage dématérialisé, visites en entreprise du formateur référent, questionnaires de satisfaction.

Supports et moyens utilisés

Salles de cours théoriques et pratiques, équipements professionnels actualisés, mise à disposition des supports de cours (format papier ou dématérialisé), centre de ressources pédagogiques, Plateforme d'e-Learning (campus numérique), réseaux et équipements informatiques à disposition des apprenants, équipe pédagogique expérimentée.

Les formateurs sont des experts métier ayant une expérience du terrain.

Public concerné et pré-requis

Aucun

Durée de la formation en centre

840h

Modalités d'évaluation

Test de positionnement initial et final

Pendant la formation

Contrôle en cours de formation.

A l'issue de la formation: passage du diplôme devant jurys

Diplôme validé par le Ministère de l'Education Nationale.

Lieu de formation

CFA du Golfe de Saint-Tropez - 83420 la Croix Valmer

Délai d'accès à la formation

1 mois

Modalités d'accès

Tests : Test informatique sur les connaissances de base.

Entretien individuel : En présentiel ou à distance. Parcours de formation individualisé en fonction des besoins, préacquis et pré-requis du candidat.

Débouchés

Commis de cuisine, cuisinier, cuisinier en restauration collective, Premier commis, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine, chef de cuisine, chef-gérant, responsable de production.

Continuité de parcours

BAC PRO Cuisine, BP Arts de la cuisine, CS Cuisinier en desserts de restaurant, CS Employé Traiteur, MC5 Art de la cuisine allégée.

Accessibilité PMR

Adaptation en fonction du handicap - Tel référent handicap: 04 89 110 114

Certification

Oui

Validation partielle ou totale des blocs

Finançable C.P.F

Eligible au CPF

Formation en apprentissage : La formation est prise en charge dans le cadre d'un contrat d'apprentissage et financée par les OPCO. Aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée.

Contact

Tel secrétariat: 04 89 110 114 ou CFA: 04 89 110 125

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h