



CAP CUISINE

Date de publication : 21.12.2023

Date fin d'enregistrement : 31.08.2029

Mise à jour de la fiche produit : 01.06.26



Nos locaux et nos formations sont accessibles aux personnes en situation d'handicap.
Notre référent est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques.



Ce dispositif s'adresse aussi bien aux hommes qu'aux femmes

CHOISIR L'APPRENTISSAGE POUR SE FORMER

Avec des formations aux spécialités variées, l'apprentissage est l'une des voies privilégiées pour devenir un professionnel qualifié. C'est un mode de formation professionnelle où :

- ✓ Vous **alternez des périodes de formation théorique** au centre de formation d'apprentis (CFA) **et des périodes de mise en œuvre pratique en entreprise** pendant lesquelles vous allez acquérir l'expérience et les compétences professionnelles en lien avec votre diplôme.
- ✓ Vous signez un **contrat d'apprentissage**. C'est un contrat de travail de type particulier conclu avec un employeur
- ✓ Vous êtes accompagné par un **maître d'apprentissage** en entreprise et un **formateur référent** au CFA
- ✓ Vous avez un **statut de salarié**. Et comme tout salarié, vous avez des droits et des obligations : temps de travail, salaire, congés payés, santé...
- ✓ Vous percevez un **salaire variable** selon votre âge, le diplôme préparé et la progression dans le cycle de formation

Le contrat d'apprentissage est un moyen efficace pour se former et intégrer une entreprise, avec une qualification professionnelle à la clé.

PUBLIC CIBLE

Jeunes sortis de 3^{ème} ayant 15 ans avant le 31 décembre de l'année de la formation

Jeunes âgés de 16 à 29 ans révolus au début de l'année de formation

PRÉSENTATION SUCCINCTE DU MÉTIER

Le titulaire du CAP cuisine réalise l'ensemble de la prestation culinaire d'un restaurant ou les préparations relevant de sa partie en fonction de l'organisation du travail et du nombre de personnes en cuisine. Il est capable de cuisiner aussi bien des entrées, des plats et des desserts. Le travail du cuisinier peut être différent selon qu'il exerce dans la restauration de luxe ou dans une brasserie par exemple.

LES MISSIONS

Le titulaire du CAP Cuisine est amené à gérer des activités liées à la :

- Production culinaire
- Gestion des produits alimentaires
- La sécurité et l'hygiène alimentaire
- L'évolution de la carte du restaurant

Les principales tâches liées à l'activité professionnelle sont :

- La préparation des plats (légumes, viandes, poissons, entrées etc...)
- Réaliser des cuissons
- Soigner le dressage des assiettes
- L'approvisionnement en matières premières (gestion des stocks)
- Remise en température
- L'entretien du lieu de travail et des appareils

SECTEUR D'ACTIVITÉ ET DÉBOUCHÉS

Le titulaire du CAP Cuisine bénéficie de nombreuses opportunités d'emploi en France et à l'étranger grâce à la diversité des établissements de restauration et à un marché du travail dynamique.

Avec l'expérience, il peut évoluer vers des postes à responsabilités tels que chef de partie, sous-chef ou chef de cuisine, voire créer sa propre entreprise.

Métiers possibles : Commis, cuisinier

QUALITÉS REQUISES

- *Avoir des compétences d'ordre relationnel* (sens du contact avec la clientèle, sens du travail en équipe, sens artistique, mener une équipe, etc...)
- *Avoir des compétences relevant de la gestion* (organisation du travail, gestion du temps, sens de la planification, respect des normes d'hygiène et de sécurité, contraintes économiques, etc. ...)

OBJECTIF GÉNÉRAL DE LA FORMATION

L'objectif de la formation est de préparer et d'obtenir la certification du diplôme délivré par le **Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse**.

En fonction des certifications déjà obtenues, des dispenses d'épreuves ou des blocs de compétences peuvent être accordées au candidat.

PRÉ-REQUIS

Avoir un **projet professionnel réfléchi** et confirmé dans la spécialité choisie

Avoir un **niveau de fin de Collège**

MODALITÉS D'ADMISSION

- ✓ Dossier de candidature
- ✓ Test de positionnement
- ✓ Entretiens individuels
- ✓ Validation de la candidature

Rappel : Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise dans les 3 mois suivant l'entrée en formation

DÉLAIS D'ACCÈS

Inscription : de mars à juin

Prochaine rentrée : mi-septembre avec les journées d'intégration et les réunions

Début des cours : octobre

DURÉE DE LA FORMATION

24 mois

Des aménagements de durées sont possibles selon les prérequis du candidat. La durée sera déterminée dans le cadre du positionnement et de l'entretien

COÛT DE LA FORMATION

Formation financée par les OPCO selon le tarif mentionné au référentiel France Compétences :

<https://www.francecompetences.fr/fiche/apprentissage-mise-a-jour-du-referentiel-des-niveaux-de-prise-en-charge-issus-de-la-procedure-complementaire/>

Frais annexes possibles pour l'apprenti (manuels, EPI, déplacements, restauration...)

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLES

Bac pro Cuisine / BP Arts de la cuisine

Mentions complémentaires : Employé traiteur, cuisinier en desserts

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

À l'issue de la formation, le titulaire de ce diplôme sera en mesure de :

- Réaliser des préparations culinaires simples et élaborées en respectant les techniques professionnelles de cuisine
- Organiser son poste de travail, sélectionner les produits et participer à la gestion des approvisionnements
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de qualité tout au long de la production
- Travailler en équipe et communiquer efficacement avec les différents acteurs de la restauration afin d'assurer un service de qualité.

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements techniques et professionnels :

Pôle 1 : Organisation de la production de cuisine : Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage - Contribuer à l'organisation d'une production culinaire (prendre connaissance des consignes et fiches techniques, identifier les besoins en matériels, déterminer les techniques nécessaires, ordonner et planifier...)

Pôle 2 : Préparation et distribution de la production de cuisine : Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine (contrôler des denrées, appliquer procédures de conservation...) - Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner (sauces, fonds, entrée froides et chaudes, mets à base de poissons, coquillages, crustacés, viandes, volailles, gibiers, abats, œufs, garnitures, préparer des desserts, des spécialités régionales ...) - Contrôler, dresser et envoyer la production - Communiquer dans un contexte professionnel

Connaissances en matière de santé et sécurité professionnelles :

Sauveteur Secouriste au Travail

Prévention Santé Environnement

Enseignements généraux

Français, histoire-géographie-EMC, mathématiques, sciences physiques et chimiques, langue vivante 1, arts appliqués et cultures artistiques et EPS

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES



Rythme alterné
CFA/entreprise

