

CAP Cuisine - 1 an

Certificat d'aptitude professionnelle Cuisine

CPF

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

STATUT SALARIÉ

Objectifs de formation

La formation au CAP Cuisine (Certificat d'Aptitude Professionnelle en Cuisine) a pour objectif de former des professionnels compétents, capables de travailler dans divers établissements de restauration, de la cuisine traditionnelle à la restauration collective. Les principaux objectifs du CAP Cuisine sont la découverte des techniques culinaires, de découvrir le travail en équipe, connaître et respecter les normes d'hygiène et de sécurité et de développer une autonomie professionnelle. La formation CAP Cuisine se déroule en alternance (en entreprise et au CFA) et est conçue pour préparer les élèves à poursuivre sur des formations supérieures ou à intégrer le marché du travail avec une expérience pratique.

Infos pratiques

Durée

1 Année(s) dont 413 Heure(s) en centre

Rythme en entreprise

3 semaines/mois

Tarif(s)

Alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Contacts

Programme

Enseignement professionnel

Contribuer à l'organisation d'une production culinaire

- Identifier les besoins et déterminer les techniques de production
- Ordonner et planifier la production
- Mettre en place et maintenir en état le poste de travail
- Appliquer les procédures de conservation et de conditionnement

Mettre en oeuvre les techniques de base et cuisiner

- Réaliser les techniques préliminaires
- Cuisiner tous types de préparation et d'aliments, préparer des desserts
- Cuisiner des produits et des spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire

Contrôler, dresser et envoyer la production

- Apprécier et rectifier sa production culinaire
- Dresser dans le respect des consignes / Envoyer les préparations culinaires

Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage

- Réceptionner et contrôler les livraisons et les stocks / Participer aux opérations d'inventaire
- Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation

Communiquer dans un contexte professionnel

- Adapter sa tenue et son attitude aux codes professionnels de l'entreprise
- Rendre compte de son activité à son responsable / Communiquer dans l'entreprise, avec les clients et les tiers

Enseignement général

- Anglais / Espagnol



Les plus

- Formation axée sur la pratique professionnelle intensive.
- Accompagnement à la recherche d'entreprise et mise en relation
- Stage en entreprise possible de 2 semaines en Europe (programme Erasmus)
- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe (Erasmus+)
- Les Bacheliers du général peuvent suivre le CAP en 1 an en alternance pour intégrer la 1re année du BTS Management en Hôtellerie Restauration à la Fac des Métiers.



Les conditions d'admission

Prérequis

Titulaire d'un niveau 3 minimum de l'Education nationale

Modalités de recrutement

Dossier de candidature, entretien de motivation et signature d'un contrat d'alternance avec une entreprise.

→ Niveau d'entrée : CAP, MC, CQP (Niv. 3) ↔ Niveau de sortie : CAP, MC, CQP (Niv. 3)

Sessions

Bruz

- De septembre à juin

Saint-Malo

- De septembre à juin

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Évaluation et contrôle en cours de formation (CCF) en centre et en entreprise. Examen en fin de formation de l'Education nationale. Le candidat bénéficie d'un suivi et d'un accompagnement en entreprise. Pas de certification par blocs de compétences (sauf cas contraire).

Modalités pédagogiques

Pédagogie de l'alternance. Apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des situations réelles, pédagogie active et participative.

Modalités d'entrée

Etude du dossier, entretien individuel de motivation et validation du projet professionnel. Inscription en ligne sur le site internet.

Les inscriptions à la Faculté des Métiers sont ouvertes de début Janvier à Décembre.

Pour plus d'informations venez nous rencontrer lors de nos **journées portes ouvertes** le 07/12/24, le 25/01/25, le 21/03/25 et le 22/03/25.

Perspectives métiers

Commis de cuisine, cuisinier

Poursuite d'études

BAC PRO cuisine : Baccalauréat professionnel en 2 ansBP Arts de la cuisine : Brevet professionnel

Nos partenaires



FACULTÉ
DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : CAP cuisine - MINISTERE DE
L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA
JEUNESSE

Code CPF : 246879

Code RNCP : 38430 - JO du 21/12/2023

Date et mise à jour des informations : 26/11/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.fac-metiers.fr