

91 % Taux de réussite aux examens en 2022-2023

35 % Taux de poursuite d'études en 2022

42 % Taux d'insertion en 2022

18 % Taux de rupture en 2022-2023

CAP cuisine

Certificat d'aptitude professionnelle Cuisine

CPF DIPLÔMANTE APPRENTISSAGE PROFESSIONNALISATION STATUT SALARIÉ

Objectifs de formation

A l'issue de la formation, le titulaire du CAP Cuisine prépare des entrées, des plats, des desserts. Il en assure la distribution en mettant en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité. Il contribue à la satisfaction client. Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité. Il prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables. Il ou elle exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de la diversité des personnels, notamment en situation de handicap.

Programme

Enseignement professionnel

Organiser la production de cuisine

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire

Préparer et distribuer la production de cuisine

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- Communiquer en fonction du contexte professionnel

Enseignement général

- Français en co-animation avec le formateur professionnel
- Histoire géographie / Education morale et civique
- Mathématiques en co-animation avec le formateur professionnel
- Physique-chimie / Education physique et sportive / Anglais

Les plus

- Possibilité d'aménagement des parcours (FLE, DYS, RQTH)
- Participation financière pour l'achat des équipements professionnels
- Consolidation du socle en français et mathématiques
-

Infos pratiques

Durée

2 Année(s) dont 840 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

BESNARD Maud (Saint-Jouan des Guérets)

maud.besnard@fac-metiers.fr
02.99.19.15.23

NOUVEL Morgane (Bruz)

morgane.nouvel@fac-metiers.fr
02.99.05.45.20

POULAIN Christèle (Bruz)

christele.poulain@fac-metiers.fr
02.99.05.46.42

Les conditions d'admission

Prérequis

Sortie de Troisième

Modalités de recrutement

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

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

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 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 09/12/23, le 03/02/24, le 22/03/24 et le 23/03/24.

Perspectives métiers

Commis de cuisine, cuisinier

Poursuite d'études

BAC PRO cuisine : Baccalauréat professionnel en 2 ansBP Arts de la cuisine : Brevet professionnel
MC cuisinier en desserts de restaurant : Mention complémentaire Europe

Sessions

Bruz

- De septembre à juin sur 2 ans

Saint-Jouan des Guérets

- De septembre à juin sur 2 ans

Nos partenaires

Erasmus+

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 : 14/03/2024

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