





# **CAP Cuisine – Apprentissage**

Mis à jour le 5 janvier 2023

# Conditions d'entrée et prérequis

Apprentissage : Dès l'âge de 16 ans ou cycle du collège terminé

#### Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

### **Public visé**

Jeunes et adultes de moins de 30 ans Personnes reconnues travailleurs handicapées pas de limite d'âge

# **Rythme**

Alternance

# Durée en centre

2 ans

# Durée en entreprise

840 heures

#### **Validation**

CAP Cuisine, niveau 3

## Modalités d'évaluation

Contrôle en Cours de Formation Epreuves ponctuelles écrites

# Entrée et sortie permanente

Oui

# **Objectifs professionnels**

- Réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire
- Connaitre les produits alimentaires et gérer l'approvisionnement
- Maîtriser les connaissances de base en cuisine
- Entretenir son poste de travail et être attentif aux règles d'hygiène alimentaire ainsiqu'à la sécurité

#### Contenu

- Travaux pratiques
- Arts appliqués
- Chef d'oeuvre-Anglais
- Français Histoire Géographie
- Mathématique Sciences
- Technologie de restaurant
- Sciences appliquées
- Economie et gestion hôtelière
- Education Physique et Sportive
- Hygiène PSE

# Modalités pédagogiques

Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation

Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé.

12 semaines au UFA et 40 semaines en entreprise par an

#### Profil des intervenants

Equipe pluridisciplinaire expérimentée, connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé

Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise

#### Délais et modalités d'accès

Condition d'accès à la formation : signature d'un contrat d'apprentissage Possibilité de bénéficier du service d'hébergement si place disponible Possibilité de s'inscrire à la cantine du lycée

### **Financements possibles**

Apprentissage : La formation à l'UFA est prise en charge pour les apprentis par l'OPCO

### Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.







# **CAP Cuisine – Apprentissage**

# Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Sud
  Lycée André Malraux 13 rue de l'Epinette BP 20160 88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ ac-nancy-metz.fr03 29 62 53 56