

CAP Cuisine – Apprentissage

Mis à jour le 8 décembre 2022

Conditions d'entrée et prérequis

Etre âgé de 16 ans à 29 ans révolus

Public visé

Être âgé de 16 ans à 29 ans révolus (signature possible dès 15 ans si sortie de 3ème)

Rythme

Alternance

Durée en centre

2 ans

Validation

Certificat d'Aptitude Professionnelle ; Niveau 3

Modalités d'évaluation

- CAP Cuisine en contrôle en cours de formation (CCF)
- Attestation pour les formations SST

Entrée et sortie permanente

Oui

Objectifs professionnels

Le titulaire du CAP Cuisine exerce son activité dans une cuisine traditionnelle, gastronomique ou collective. Il est capable de réaliser des plats qui mettent en oeuvre les techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires, prépare les viandes, poissons et accompagnements afin d'élaborer un mets. Il sait donc réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, plats, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Contenu

Organisation de la production de cuisine
Préparation et distribution de la production de Cuisine
Sciences Appliquées à l'alimentation
Prévention, Santé, Environnement
Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique
Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
Education physique et sportive
Langue vivante

Modalités pédagogiques

Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprise dont les objectifs ont été définis en début de formation.
Formations en présentiel sur les plateaux techniques de l'UFA
Suivi de l'apprenti à l'aide du livret d'apprentissage et des visites en entreprise

Profil des intervenants

Formateurs diplômés dans le domaine enseigné
Professionnels de la restauration

Délais et modalités d'accès

- Rechercher une entreprise d'accueil, ne pas hésiter à solliciter l'aide de l'UFA
- Une fois l'entreprise trouvée, signer un contrat d'apprentissage
- Se présenter à l'UFA, muni du contrat, afin d'obtenir un dossier d'inscription.

Financements possibles

Apprentissage : Formation gratuite pour l'apprenti – Prise en charge par l'OPCO

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins

CAP Cuisine – Apprentissage

spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Nord
- rue Monseigneur Pelt BP 55130
57074 METZ
- greta-lorraine-nord@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 76 40 31
- SIRET : 19570057000037