

CAP Cuisine – Apprentissage

Mis à jour le 10 novembre 2022

Conditions d'entrée et prérequis

Avoir entre 15 et 29 ans révolus (possibilité de dérogations)
Sans condition d'âge pour les personnes : reconnues travailleur handicapé, ayant un projet de création ou reprise d'entreprise nécessitant le diplôme, sur la liste des sportifs de haut niveau

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Public éligible à la signature d'un contrat d'apprentissage

Rythme

Alternance

Durée en centre

800 heures

Validation

CAP Cuisine

Modalités d'évaluation

Epreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Entrée et sortie permanente

Non

Objectifs professionnels

Le titulaire du CAP cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable :
il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

Contenu

Bloc de compétences 1 : Organisation de la production de cuisine
Bloc de compétences 2 : Réalisation de la production de cuisine
Bloc de compétences 3 : Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
Bloc de compétences 4 : Education physique et sportive
Bloc de compétences 5 : Langues vivante
Bloc de compétences 6 : Mathématiques – Sciences physiques et chimiques

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.
14 semaines de présence en centre par année de formation.
Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé

Profil des intervenants

Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale 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

Entrée en formation en septembre, les entrées hors période sont possibles et étudiées au cas par cas afin de pouvoir respecter les conditions réglementaires et celles du référentiel de l'examen. L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise dont le secteur d'activité correspond au métier visé.

Financements possibles

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 spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

CAP Cuisine – Apprentissage

- GRETA-CFA Lorraine Ouest
- 77 Boulevard Raymond Poincaré
55000 BAR-LE-DUC
- greta-lorraine-ouest@ ac-nancy-metz.fr
- 03 29 76 24 76
- Numéro d'activité : 41 55 P0002 55
- Date d'obtention : 01/04/1983