

CAP Cuisine – Apprentissage

Mis à jour le 26 octobre 2022

Conditions d'entrée et prérequis

- Être âgé de 16 ans (15 ans révolus si sortant de 3ème) et moins de 30 ans.
- Il n'y a pas de pré-requis particulier pour intégrer le CAP Cuisine. En fonction du cursus antérieur, la formation peut être aménagée (dispenses de cours /durée ..)

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Jeunes âgé de 16 à 29 ans

Rythme

Alternance

Durée en centre

2 ans

Validation

L'obtention du CAP vous permettra d'obtenir un diplôme de niveau 3.

Modalités d'évaluation

CCF (contrôles en cours de formation) pour l'ensemble des disciplines, répartis tout au long des 2 années de formation.

Entrée et sortie permanente

Non

Objectifs professionnels

- Organiser la production culinaire
- Préparer et distribuer la production de cuisine dans les règles d'hygiène de sécurité et de santé

Contenu

Des Journées professionnelles se déroulant dans le cadre de la cuisine pédagogique sont consacrées à :

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Organiser la production culinaire
- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- Contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- PSE (Prévention-Santé-Environnement) + Sciences Appliquées + Gestion Appliquée au domaine professionnel

Enseignement général : Français, Histoire-Géographie, Mathématiques, Langues vivantes 1+2, Éducation physique et sportive

Modalités pédagogiques

- Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre, complétée par des périodes de formation en entreprises. Ce qui correspond à 800 H de formation réparties sur 2 ans (12 semaines en centre par an)
- Si nécessaire, un suivi individualisé pourra être mis en place, afin de garantir le bon déroulement de la formation.

Profil des intervenants

– Une équipe pluridisciplinaire expérimentée maîtrisant parfaitement les objectifs et référentiel du diplôme visé, assure les cours pratiques et théoriques. – Un formateur référent est en charge de votre parcours en centre et de votre suivi durant les périodes en entreprise

Durée

Durée du contrat : 2 ans

Délais et modalités d'accès

- Pour se former par la voie de l'apprentissage, il vous faudra signer un contrat d'apprentissage avec votre employeur. - Possibilité de suivre les cours au centre de formation sans contrat pendant 3 mois, en prouvant les recherches d'entreprises. - L'UFA étant au sein du lycée Henri Nominé, nos apprentis(es) peuvent bénéficier des services de restauration et de l'internat. - Renseignements auprès de l'UFA tout au long de l'année scolaire.

Financements possibles

Formation gratuite pour l'apprenti
Prise en charge par l'OPCO

CAP Cuisine – Apprentissage

Référent handicap

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

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Est
- 27 rue du Champ de Mars BP 61165
57215 SARREGUEMINES Cedex
- greta-lorraine-est@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 98 96 00
- Numéro d'activité : 4157P001857
- Date d'obtention : 15/06/1984