

Cuisine

NIVEAU 3 **CAP**



Pourquoi choisir notre CFA ?

Une formation 100% prise en charge en apprentissage, combinant accompagnement à la recherche d'entreprise, réseau d'entreprises partenaires, intervenants professionnels et individualisation des parcours.

FORMATION



En
alternance (2 ans)

Contrat d'apprentissage ou
de professionnalisation



980 heures en
centre de formation

2400 heures
en entreprise



En
alternance (1 an)

Si diplôme supérieur
ou égal au niveau 3



490 heures en
centre de formation

1200 heures en
entreprise

OU

Compétences visées.

- Préparer différents plats : plats du terroir ou plats exotiques, le cuisinier associe les saveurs
- Rectifier les assaisonnements, mijoter les sauces
- Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes
- Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud
- Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

Prérequis.

Avoir un certificat médical d'aptitude au métier

Modalités de recrutement.

- Dossier de candidature
- Réunions d'information collectives
- Entretien individuel et étude de dossier

Poursuite d'études.

- Bac Pro Cuisine
- CQP Chef.fe gérant.e
- Certificat de Spécialisation Employé.e traiteur.euse

Débouchés.

- Commis.se de cuisine
- Chef.fe de partie

Méthodes mobilisées.

- Cuisine pédagogique
- Mises en situation professionnelle
- Apport théorique



- Travaux pratiques / techniques appliquées
- Sciences appliquées - technologie professionnelle - gestion appliquée - accompagnement projet professionnel
- Anglais
- Mathématiques - sciences physiques
- Français - Histoire - Géographie
- Projet Chef d'oeuvre
- Prévention Santé Environnement
- EPS

Dossier de candidature

Réunions d'informations collectives

Entretien individuel, étude de dossier

- En Contrôle continu en cours de formation
- Examen final en cohérence avec le référentiel de certification
- Validation par blocs de compétences
- Certification partielle possible

Une semaine à un mois selon la date d'ouverture de la formation

Possibilité d'intégrer la formation au cours de l'année

En alternance : Prise en charge des coûts de formation par l'OPCO. La formation est gratuite pour les alternants.

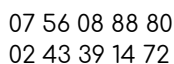
Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

→ Grâce à notre équipe, nous offrons un accompagnement adapté et une pédagogie sur mesure, permettant à chaque apprenant de progresser dans son apprentissage.

→ Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite

Si vous avez des questions,
contactez Sabrina HUBERT au 02 43 39 14 72.

Contactez-nous !

**Code RNCP :** RNCP38430

Intitulé exacte de la certification : Cuisine

Date enregistrement de la certification : 1/09/2023

Nom du certificateur :
Ministère de l'Éducation
Nationale et de la Jeunesse

