

CAP CUISINE

RNCP : 38430

DIPLÔME ÉDUCATION NATIONALE - niveau 3

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN POUR L'ANNÉE 2024 : 77%

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>



MÉTIERS VISÉS

Devenir Commis-e de cuisine ou Cuisinier-e au sein d'une équipe/brigade en restauration traditionnelle, gastronomique, à thème, restauration d'entreprises ou de collectivité, brasserie.

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Être capable de :

- Organiser, préparer et distribuer une production culinaire
- Réceptionner, stocker les marchandises
- Communiquer avec les services
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité
- Reconnaître les produits alimentaires



PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne qui souhaite travailler dans les cuisines de nombreux restaurants



PRÉ-REQUIS ET NIVEAU D'ENTRÉE

Être âgé de 16 ans ou plus.

Possibilité d'accès à la formation si 15 ans révolus en sortant de troisième avant le 31/12.

Possibilité d'effectuer la formation sur un an, si validation d'un diplôme de niveau 3 ou supérieur à un niveau 3.



MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Avoir satisfait aux prérequis.

Avoir rendu le dossier d'inscription complet.
Période d'inscription de Janvier à Décembre.

Dispense des domaines généraux possible : nous consulter.

Conditions d'accès au CFA : consulter notre site.



ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins.

Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite.

accompagnement@cfablagnac.org

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / OPÉRATIONNELS

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage.
- Contribuer à l'organisation d'une production culinaire.
- Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine.
- S'approprier des compétences spécifiques liées aux bonnes pratiques
- Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner.
- Contrôler, dresser et envoyer la production.
- Communiquer dans un contexte professionnel.

CONTENU

DOMAINE PROFESSIONNEL

- Organisation de la production de cuisine
- Réalisation de la production de cuisine
- Chef d'œuvre

Le + de notre CFA :

- Certificat de Sauveteur Secouriste du Travail.

DOMAINE GÉNÉRAL

- Prévention santé environnement
- Français, Histoire/géographie, enseignement moral et civique
- Mathématiques/ Sciences physiques et chimie
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante
- Technologie de l'information et la communication
- Arts appliqués

MODALITÉS DE SUIVI ET ÉVALUATION DES ACQUIS

Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps.

Livret d'apprentissage et visites en entreprise.

Évaluation des acquis : Contrôle en cours de formation en apprentissage – Examen en fin de formation pour la formation continue professionnelle.

Délivrance d'une attestation de blocs de compétences.

En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de conserver le bénéfice des blocs validés pendant 5 ans.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le partenariat pédagogique entre l'entreprise et le CFA appelé également pédagogie de l'alternance permet à l'apprenant de développer son portefeuille de compétences à travers des situations de travail.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Plateaux techniques ergonomiques et performants avec matériel professionnel, salles de cours équipées de tableaux interactifs, laboratoire de langues, complexe sportif

Supports pédagogiques remis à l'apprenant

Équipement professionnel individuel, nous consulter



TARIF

Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.

Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue. Le tarif vous sera communiqué par devis.

DURÉE / RYTHME ALTERNANCE

Formation sur 2 ans, ou 1 an en fonction du parcours précédent.

À partir de 400 heures/an (ou moins selon prérequis)
1 semaine/ mois au CFA, en général.

SUITES DU PARCOURS

Mention complémentaire Traiteur (1an).

Mention complémentaire en desserts de restaurant (1an).

Brevet professionnel Arts de la cuisine (2ans).

CQP spécialités diverses (six mois à 1 an).

Autres possibilités si BAC

MOYENS HUMAINS

Équipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée.

Contact : Pôle CHRTE

candidature@cfablagnac.org

05 62 74 73 72

CONTACT

21 avenue Georges Brassens

31700 BLAGNAC

Tel. : 05 62 74 73 72

accueil@cfablagnac.org

www.cfablagnac.org

