

CAP Cuisine

Mis à jour le 22 juin 2023

Conditions d'entrée et prérequis

Maîtrise des savoirs de base (lecture, écriture, calculs).
Aptitude et motivation pour la cuisine.
Bonne résistance physique et nerveuse.
Autonomie, mobilité, savoir-être.
Réussite aux tests et entretien de sélection.

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Public jeune et adulte en contrat d'apprentissage

Rythme

Alternance

Durée en centre

800 heures

Validation

CAP Cuisine ou bloc(s) de compétences du CAP en cas de réussite partielle.
Attestation de fin de formation précisant les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôles en cours de formation – Examen final.

Objectifs professionnels

- Le ou la titulaire du CAP Cuisine réalise des entrées, des plats, des desserts en utilisant différentes techniques de production culinaires.
- Acquérir les connaissances et compétences techniques nécessaires pour réaliser des productions culinaires commercialisables en mettant en œuvre les techniques appropriées de préparation, de cuisson et de présentation, en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et d'organisation de la profession.

Contenu

- Technique professionnelle – Technologie professionnelle
- Sciences appliquées – Gestion appliquée
- Culture champenoise
- Prévention Sécurité Environnement dont SST
- Approfondissement professionnel Tendances culinaires
- Français – Histoire Géographie – Enseignement moral et civique
- Mathématiques – Sciences physiques et chimiques – Anglais
- Technologie de l'information et de la communication
- Techniques de recherche d'emploi
- Accompagnement et suivi renforcés
- Bilans

Modalités pédagogiques

Formation en groupe et en présentiel.
Formation en alternance.
VAE (Validation des Acquis et de l'Expérience).

Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés.

Méthodes pédagogiques

Pédagogie participative et active adaptée à la formation des adultes.
Alternance de mises en situation pratiques et d'apports théoriques.

Moyens pédagogiques

Plateaux techniques professionnels équipés en matériels.
Documents pédagogiques – Matières d'oeuvre fournies.
Salle de cours, salle informatique, centre de ressources...

Durée

800 h sur 2 ans Durées variables en fonction du profil et des objectifs du candidat, contrat sur 1 ou 2 ans

Délais et modalités d'accès

Entrée en septembre.

CAP Cuisine

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

12

Entrée et sortie permanente

Non

Financements possibles

12 040 € pour un parcours complet.

Application des niveaux de prise en charge définis par France Compétence.
Coûts de la formation pris en charge par les OPCO.

Frais d'hébergement, restauration et de 1er équipement pris en charge par l'OPCO sous conditions.

Possibilité par la VAE.

Référent handicap

Accompagnement spécifique au projet et durant la formation organisé et coordonné par nos référentes handicap selon les besoins. Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Réseau

- GRETA CFA de la Marne
- 20, rue des Augustins CS 30037
51725 REIMS CEDEX
- contact@gretamarne.com
- 03.26.84.55.40
- gretamarne.com
- SIRET : 19510035900023
- Numéro d'activité : 2151P000451
- Date d'obtention : 29/10/1982