

LE MÉTIER

Le cuisinier réalise des plats utilisant différentes techniques de production culinaire. Il/elle connaît les produits alimentaires dont il/elle gère l'approvisionnement (établissement de bon de commande, réception et stockage des marchandises, calculs des coûts ; Il/elle prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré élaborés. Il/elle a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il/elle sait réaliser des préparations chaudes ou froides qu'il/elle met en valeur lors du dressage de l'assiette. Par ailleurs, il/elle doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

LES DÉBOUCHÉS / SUITES DE PARCOURS

Le cuisinier peut exercer dans la restauration commerciale ou collective.

Après le CAP, il est possible de poursuivre les études en CAP connexe, en MC (mention complémentaire) en BAC Professionnel. Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site du CFAS.

CONDITIONS D'ACCÈS

Sortir d'une classe de 3^{ème} générale de collège, de SEGPA, d'ULIS ou de 3^{ème} technologique.

Une nouvelle session est ouverte à chaque rentrée de septembre.

Nbre de places disponibles : 15 par site

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Le référent handicap du CFAS étudie, en concertation avec le candidat, les adaptations nécessaires au bon déroulement de la formation.

LES LIEUX

Cette formation est dispensée à Bourges, Chartres et Orléans.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Être capable de participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage ; de contribuer à l'organisation d'une production culinaire ; d'organiser le poste de travail ; de mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner ; de contrôler, dresser et envoyer la production ; de communiquer dans un contexte professionnel.

CONTENU DE LA FORMATION

Durée : 2 ans

En centre de formation :

420 heures par année qui peuvent être réduites en fonction du positionnement.

Organisées en modules d'enseignement général :

EG1 : Français - Histoire Géographie - Enseignement moral et civique

EG2 : Mathématiques - Sciences physiques et chimiques

EG3 : Anglais

EG4 : Education physique et sportive

et en modules d'enseignement professionnel :

EP1 : Organisation de la production de cuisine

EP2 : Réalisation de la production de cuisine + Prévention, santé, environnement

En entreprise :

En alternance avec les périodes en CFA. Une mise en pratique en lien avec le référentiel de certification.

CONDITIONS D'ADMISSION

Les candidats doivent :

- avoir 16 ans avant le 31 décembre de l'année de début du contrat
- si moins de 16 ans, avoir terminé le cycle collège
- signer un contrat d'apprentissage dans les 3 mois suivant le début de la formation

DISPENSES

Les personnes titulaires d'un autre CAP (niveau 3) ou de tout autre diplôme de niveau supérieur, sont dispensées des épreuves d'enseignement général.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

La pédagogie de l'alternance mise en œuvre au CFAS privilégie la mise en commun des expériences et la réflexion à partir du vécu en entreprise. L'enjeu est d'acquérir en centre de formation les savoirs, savoir-faire et savoirs sociaux transposables en entreprise.

Les cours sont organisés en groupes à petit effectif, alternant théorie et pratique.

L'enseignement général est dispensé par des éducateurs scolaires spécialisés du CFAS et l'enseignement professionnel par les formateurs du CFA.

La formation est dispensée en présentiel mais des temps en distanciel peuvent être organisés ponctuellement.

Un accompagnement renforcé des apprenti-es est mis en œuvre : évaluation à l'entrée en formation pour une mise en œuvre individualisée des compensations. Accompagnement tutoral en centre de formation et en entreprise. Évaluations régulières de la progression dans les apprentissages et réadaptation éventuelle des compensations.

VALIDATION DE LA FORMATION

La formation est sanctionnée par un Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP), diplôme de niveau 3, délivré par le Ministère de l'Education Nationale organisme certificateur.

Les épreuves d'examen se déroulent selon les modalités du contrôle ponctuel (fin de 2ème année). Un dossier de demande d'aménagement d'examen peut être déposé, à la demande des candidats, en début de 2ème année (Tiers temps supplémentaire, aide à la lecture et à l'écriture...).

FRAIS DE FORMATION

La formation est gratuite pour l'apprenti-e.

Les frais de restauration, hébergement et de premier équipement peuvent faire l'objet d'une prise en charge forfaitaire par l'OPCO dont dépend votre employeur. Pour les frais de déplacements voir modalité sur le site Yeps.



INSCRIPTION

Sur le site du CFAS dans l'onglet formation/inscription, compléter le formulaire de pré inscription.

Le Responsable de développement territorial du secteur prendra contact avec vous.



CONTACT

Siège administratif du CFAS, un seul n° 02 38 65 09 60
@ : cfas-centre@cfas-centre.fr

CFAS
1876 rue du Général de Gaulle
45160 OLIVET

Siret 489 270 017 000 28
Le CFAS est gérée par l'Association ARDEQAF, loi 1901



Retrouvez tous les résultats sur notre site internet
<http://www.cfascentre.com>



CAP CUISINE (diplôme de niveau 3) enregistré au RNCP 38430 en date du 1er septembre 2024 (échéance de l'enregistrement au 31 août 2029)

Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Programme formation Cuisine V202401 - 1