

En apprentissage

Ou

En formation continue

CAP CUISINE

RNCP NIVEAU 3

Conditions d'admissions

- **Apprentissage :**
 - ✓ Avoir au moins 15 ans au 31/12 de l'année civile où vous terminez votre année de 3^{ème}
 - ✓ Ou être âgé(e) de 16 à 29 ans inclus.
- **Formation continue :** veuillez vérifier votre éligibilité en cliquant sur le lien suivant : [https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F15478#:~:text=Le%20contrat%20de%20professionnalisation%20s.allocati on%20de%20solidarit%C3%A9%20sp%C3%A9cifique%20\(ASS\)](https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F15478#:~:text=Le%20contrat%20de%20professionnalisation%20s.allocati on%20de%20solidarit%C3%A9%20sp%C3%A9cifique%20(ASS))

Objectifs

- Créer des plats
- Préparer des produits bruts
- Maitriser les techniques de cuisson et de remise en température
- Réaliser des préparations chaudes avant d'élaborer de des recettes et plus largement un menu.

Modalités et délais d'accès

- Signature du contrat et de la convention puis convocation à la formation.

Modalités d'évaluations

- Selon le règlement d'examen, les évaluations se font en contrôle en cours de formation ou épreuves terminales ponctuelles.

Poursuite de formation

Ce diplôme permet d'exercer directement. Mais il est possible d'opter pour une spécialisation afin d'élargir vos perspectives de carrière en poursuivant vos études :

<https://studymapper.fr/news/que-faire-apres-un-cap-cuisine/>

Perspective professionnelle

- Commis de cuisine
- Second de cuisine
- Valet de chambre
- Employé (e) de restauration collective
- Chef de rang

Programme

Le **CAP CUISINE** est composé de 06 blocs de compétences, selon la fiche détaillée dans le lien suivant :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/mcp/37553>

Date d'échéance de l'enregistrement : 31/08/2024

- Organisation de la production de cuisine
- Réalisation de la production de cuisine
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante
- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques

Méthodes et moyens pédagogiques

- Formation en présentiel et en situation de travail
- Méthodes pédagogiques variées axées sur la mise en application de cas concrets avec des apports théoriques et des apports pratiques.

Rythme de l'alternance

- 1 semaine au CFA
- 2 semaines en entreprise

Tarifs

- **Apprentissage :** Gratuit pour l'apprenti (e) (prise en charge par l'OPCO compétent).
- **Formation continue :** Sur devis (nous consulter pour toute demande de prise en charge).



Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.

Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaire, merci de prendre contact avec notre référente handicap