

CAP CUISINE

Conditions d'accès à la formation Prérequis et public concerné

- Etre âgé de 16 à 29 ans (possibilité dès 15 ans sortie de 3ème).
- Signer un contrat d'apprentissage (pour les moins de 30 ans) ou de professionnalisation, d'une durée de deux ans, avec un employeur. Dans le cadre de la formation continue, obtenir un financement et un lieu de stage en milieu professionnel.

Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et au CFA
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées

Objectif de formation

Organisation de la production de cuisine

Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage

Contribuer à l'organisation d'une production culinaire

Préparation et distribution de la production de cuisine en respectant les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur

Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine.

Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner.

Contrôler, dresser et envoyer la production.

Communiquer dans un contexte professionnel.

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle

Cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines, sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement.



Modalités pédagogiques

- 2 ans de formation
- 12 semaines par an au CFA soit 420 heures maximum de formation au CFA par an. Les autres semaines se déroulent dans l'entreprise formatrice.
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel.
- Accompagnement personnalisé selon les parcours
- Effectif minimum 12 effectif maximum 52

Contenu de la formation au CFA

Domaine professionnel

- Organisation de la production de cuisine, réalisation de la production de cuisine, prévention santé environnement.

Domaines généraux

- Français / Histoire Géographie
- Mathématiques / Sciences - Sciences physiques
- Anglais
- EPS

Modalités d'évaluation

Examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national



Centre de Formation d'Apprentis
Interprofessionnel de la Loire « Les
Mouliniers »

SCIC-SAS

28, rue des Mouliniers BP 60098
42010 Saint-Etienne cedex 2

Tél. 04 77 59 31 80

www.cfa-mouliniers.com