

NIVEAU

CAP  
niveau 3TAUX  
DE RÉUSSITE  
PROMO 2020  
(en 1 ou 2 ans)

90%



## CAP CUISINE

Cuisinier  
Chef de cuisine



V0.2 - AOÛT 2020



### DURÉE DE LA FORMATION

2 ans - Parcours aménageable selon les prérequis  
400 heures / an



### RYTHME DE L'ALTERNANCE

12 semaines de 35 heures par année de formation, en initial.  
Aménageable en formation continue



### MODALITÉS D'ÉVALUATION

CCF  
En présentiel



### STATUT

Salarié rémunéré ou stagiaire de la Formation Continue



### COÛT DE LA FORMATION

Formation gratuite en contrat d'apprentissage ou pro, possibilité de prise en charge en Formation Continue



### ACCESSIBILITÉ

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap, sauf contre-indication. Nous consulter.



### CONTACT

Christian COCHONNEAU  
christian.cochonneau@cfablagnac.org  
05 62 74 73 72

### LE MÉTIER

Vous occupez un poste de cuisinier dans tous les secteurs de la restauration. Vous échangez avec vos collègues de travail, respectez les règles d'hygiène, cuisinez en vous conformant aux règles de sécurité et de santé. Vous utilisez les technologies de l'information et de la communication et participez à une démarche de développement durable

### PRÉ-REQUIS

Avoir entre 16 et 30 ans, possibilité 15 ans révolus en sortant de troisième, ou plus en formation continue. Bilan d'aptitude

### OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

- Maîtriser les bases de la cuisine et pâtisserie de restaurant
- Appliquer l'hygiène et la sécurité à son poste de travail.
- Organiser son travail en autonomie

### PROGRAMME DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Module d'enseignement général Technologie
- Gestion
- Sciences appliquées
- Arts appliqués
- T.I.C
- Travaux pratiques cuisine
- Organisation du travail

### POURSUITE DE FORMATION

- MC employé traiteur en un an
- MC cuisinier en desserts de restaurant en un an
- BP arts de la cuisine en deux ans
- CQP spécialités diverses de six mois à un an



**CFA COMMERCE ET SERVICES**

21 avenue Georges Brassens  
31700 Blagnac  
05 62 74 73 72  
[www.cfablagnac.org](http://www.cfablagnac.org)



L'expérience,  
ça se pratique