



NIVEAU

CAP
niveau 3

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

90%

CAP CUISINE - MISE À NIVEAU

Cuisinier
Chef de cuisine



V0.2 - AOÛT 2020



DURÉE DE LA FORMATION

1 an - Parcours aménageable selon les prérequis
400 heures / an - Modulable en fonction des pré-requis (200 à 560 heures)



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



CFA COMMERCE ET SERVICES
21 avenue Georges Brassens
31700 Blagnac
05 62 74 73 72
www.cfablagnac.org

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 obligatoire

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 :

- Technologie
- Gestion
- Sciences appliquées
- Langues vivantes
- T.I.C
- Arts appliqués
- Travaux pratiques cuisine
- Organisation du travail

POURSUITE DE FORMATION

- MC employé traiteur en un an
- MC cuisinier en dessert de restaurant en un an
- BP arts de la cuisine en deux ans
- CQP spécialités diverses de six mois à un an
- BTS Management en Hôtellerie-restauration (si BAC)



L'expérience,
ça se pratique