

CAP CUISINE

Code RNCP : 38430

NIVEAU 3

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

OBJECTIFS PROFESSIONNELS
Organiser, préparer et distribuer une production culinaire Réceptionner, stocker les marchandises Communiquer avec les services Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité Reconnaître les produits alimentaires Prendre en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables Métiers visés : Commis·e de cuisine ou Cuisinier·e au sein d'une équipe/brigade en restauration traditionnelle, gastronomique, à thème, restauration d'entreprises ou de collectivité, brasserie.

PUBLIC CONCERNÉ	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES
Toute personne qui souhaite travailler dans les cuisines de nombreux restaurants	Formation en présentiel

PRÉREQUIS	MOYENS HUMAINS
Être âgé de 16 ans ou plus. Possibilité d'accès à la formation si 15 ans révolus en sortant de troisième avant le 31/12.	Référent administratif : viedelapprenant@cfablagnac.org Référent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org Référent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org Référent entreprise : pedagogie@cfablagnac.org Nom des formateurs : communiqués à l'entrée en formation

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES	MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins. Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite. accompagnement@cfablagnac.org	Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Les méthodes actives et interrogatives sont privilégiées pour une approche dynamique des apprentissages.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS	MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES
Avoir satisfait aux prérequis. Avoir rendu le dossier d'inscription complet. Période d'inscription de Janvier à Décembre. Dispense des domaines généraux possibles en fonction des profils candidats : nous contacter.	Plateaux techniques ergonomiques et performants avec matériel professionnel, salles de cours équipées de tableaux interactifs, laboratoire de langues, complexe sportif, deux studios d'enregistrement vidéo. Foyer, Bar-brasserie, cafétéria avec prise en charge OPCO possible, épicerie solidaire, magasins pédagogiques, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques. Équipement professionnel individuel, nous consulter

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	VOLUMÉTRIE HORAIRE et CONTENU				
Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage Contribuer à l'organisation d'une production culinaire Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine S'approprier des compétences spécifiques liées aux bonnes pratiques Mettre en œuvre les techniques de bases et cuisiner Contrôler, dresser et envoyer la production Communiquer dans un contexte professionnel	Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant				
	Intitulé	Volume horaire hebdomadaire		Volume horaire annuel	
		1ère année	2 ème année	1ère année	2 ème année
	Arts appliqués	1		11	
	EPS	2	2	23	23
	Français, Hist/géo,EMC	3	3	34	34
	Langue vivante	2	3	23	34
	Maths - Sc. Physiques	3	3	34	34
	Gestion appliquée	2	2	23	23
	EPFE	1	1	11	11
	Chef d'œuvre		2	0	23
	PSE	2	1	23	11
	Enseignement professionnel et technologique	19	18	218	207
	Total	35	35	400	400

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS	SANCTION VISÉE
Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps. Livret d'apprentissage et visites en entreprise. Évaluation des acquis : Examen en fin de parcours. Délivrance d'un certificat de réalisation de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis durant 5 années maximum.	CERTIFICAT D'APTITUDES PROFESSIONNELLES (CAP) CUISINE, diplôme de niveau 3 selon le référentiel de certification de l'Éducation Nationale
POURSUITE DE FORMATION	
CS Employé traiteur en un an CS Desserts de restaurant en un an Brevet Professionnel Arts de la Cuisine en deux ans CQP spécialités diverses de six mois à un an Autres possibilités si BAC	
DURÉE	EFFECTIFS
Formation sur 2 ans À partir de 400 heures/an. 12 semaines/an à la CFA. 1 semaine/ mois à la CFA, en général	Effectif par groupe : minimum 16, maximum 30
DATES	HORAIRES
Selon le calendrier prévisionnel mis à disposition par les conseillères de formation.	Du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Les horaires peuvent varier en fonction de l'emploi du temps et de la filière
LIEU	TARIFS
Cité des Formations et des Apprentissages 21 avenue Georges Brassens 31700 Blagnac	Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue dont le tarif est communiqué par devis.