

CAP

CUISINE

NIVEAU 3

CODE DIPLÔME 50025439 - CODE RNCP 26650

OBJECTIFS DE LA FORMATION



A l'issue de la formation, dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité et sous l'autorité d'un responsable, le/la titulaire sera capable d'assurer la production culinaire (préparations préliminaires, cuissons, appareils, préparations de base, fonds, sauces, pâtisseries) et sa distribution. Il/elle pourra participer également à l'approvisionnement, au stockage, à l'organisation et à la gestion de son travail.

CONDITIONS D'ACCÈS



- Après la 3ème et dès 15 ans.
- Salarié(e).
- Individuel(le).
- Demandeur(euse) d'emploi.
- Autre.



MODALITÉS D'ENTRÉE DANS L'ACTION DE FORMATION

- Contrat d'apprentissage jusqu'à 29 ans révolus.
- Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.
- Contrat de professionnalisation.
- CPF.
- Autres dispositifs : Nous consulter.



MODALITÉS D'INSCRIPTION

Apprentissage : Dans la limite des places disponibles, tout candidat ayant signé un contrat en alternance sera intégré immédiatement dans un programme de formation.

Autre : Entretien avec un conseiller de formation pour l'élaboration du parcours de formation. Réponse dans les trente jours qui suivent. Rentrée des premières années fin septembre.

EFFECTIF

100



PRÉREQUIS

Aucun pré requis, sans niveau spécifique.

DURÉE

ALTERNANCE



- En 2 ans : 800 heures.
- Réduction de la durée de formation possible selon public éligible.
- Autres situations : nous consulter.



1 semaine en organisme de formation / 2 semaines en entreprise.

FINANCEMENT DE LA FORMATION



Gratuit pour les apprentis.
Prix indicatif : 8564 €/an, prise en charge par l'OPCO de référence.
Autres : nous consulter.

ACCESSIBILITÉ PERSONNE HANDICAPÉE



Pour toute question relative à l'accueil de personne en situation de handicap, contacter la référente handicap de la Cité des Formations : delphine.lucas@citeformations.com

PROGRAMME DE FORMATION

400h

400h

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

159

162

Introduction de module

9

9

Culture professionnelle

36

36

Ateliers expérimentaux

27

27

Pratique Professionnelle

45

45

Sciences Appliquées

18

18

Gestion Appliquée

8

9

Prévention Santé Environnement

16

18

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

209

206

Français

32

36

Histoire – Géographie

32

36

Enseignement Moral et Civique (EMC)

32

36

Maths – Sciences

24

27

Langue(s) vivante(s)

24

27



	EPS	16	18
	Consolidation / Chef d'œuvre / Parcours citoyen	16	18
	Suivi collectif	18	18
	Module d'accueil	19	0
	Examens Blancs / Remédiation	35	35
	Module volant	17	18
	ENSEIGNEMENTS À DISTANCE		
	Expérimentation en entreprise	32	32
	COMPÉTENCES À ACQUÉRIR		
	<ul style="list-style-type: none"> Dresser et participer à la production. Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises. Collecter l'ensemble des informations. Communiquer en fonction d'un contexte professionnel. 	<ul style="list-style-type: none"> Préparer, organiser et maintenir son poste de travail en état. Maîtriser les techniques culinaires de base. Réaliser une production. Analyser et contrôler la qualité de sa production. 	
	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES		
	<ul style="list-style-type: none"> Cours ; exposés magistraux, jeux de rôle. Mise en situation & Travaux pratiques en ateliers. Groupes complets et demi-groupes. Présentiel et activités en entreprise. Accompagnement personnalisé du parcours. 		
	MODALITÉS D'ÉVALUATIONS		
	<ul style="list-style-type: none"> Une évaluation par module de formation. Devoirs surveillés, examens blancs, oraux. 		
	MODALITÉS DE CERTIFICATION		
	<ul style="list-style-type: none"> Épreuves certificatives ponctuelles organisées par l'Education Nationale. 		
	POURSUITE D'ÉTUDE	BP Arts de la Cuisine, Bac Pro Cuisine, Titre Pro Cuisinier, MC Cuisinier en Desserts de Restaurant, Programme Européen (majeur et diplômé de moins d'un an).	
	DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS	Commis de cuisine, assistant(e) du/de la cuisinier(e)... Tout type de restaurant gastronomique, traditionnel, restauration commerciale, restauration collective...	
	Taux d'obtention 2020 (reçus/présentés)	92,5 %	
	Taux d'obtention moyen sur les 3 dernières années	88 %	
	Taux d'interruption en cours de formation (2020)	22 %	
	Taux de poursuite d'étude	54 %	
	Taux d'insertion professionnelle	81,82 %	
	VALEURS AJOUTÉES DE L'ÉTABLISSEMENT		
	Individualisation du parcours: formations modularisées, positionnement, accompagnement individualisé, sécurisation des parcours, médiation, aide à la recherche d'entreprise.		
	Expertise de l'apprentissage, connaissance du milieu professionnel, relations étroites avec les maîtres d'apprentissage.		
	Expertise de l'accompagnement des publics fragilisés.		
	Centre de formation à dimension européenne, possibilité de stages à l'étranger.		
	Plateaux techniques modernes, actualisés.		
	Forte utilisation du numérique.		
	Taux de satisfaction des stagiaires	95 %	
	Taux de retour global enquête de satisfaction	72 %	
CONTACTS	Téléphone	02.47.88.51.00.	
	Mail	contact@citeformations.com	
	Site	https://www.cite-formations-tours.fr	

Maj. : 16/06/2021