

Niveau 3

## CAP CUISINE

CODE DIPLÔME 50022139 - CODE RNCP 26650

### OBJECTIFS DE 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 titulaire sera capable d'assurer la production culinaire (préparations préliminaires, cuissons, appareils, préparations de base, fonds, sauces, pâtisseries) et sa distribution. Il pourra participer également à l'approvisionnement, au stockage, à l'organisation et à la gestion de son travail.



### PUBLICS CONCERNÉS

- Tout public dès 16 ans (dès 15 ans après la 3ème)
- Salarié(e)
- Demandeur(euse) d'emploi
- Autre : nous consulter.

### MODALITÉS DE FORMATION

- Contrat d'apprentissage (jusqu'à 29 ans révolus.)
  - Contrat de professionnalisation
  - Autre : nous consulter
- Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

### MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Préinscription obligatoire : [www.cite-formations-tours.fr](http://www.cite-formations-tours.fr)
- Dans la limite des places disponibles
- Validation du projet de formation par un conseiller

### PRÉREQUIS

Aucun

### DURÉE

- En 2 ans : 800 heures
- Adaptation possible de la durée de formation

### ALTERNANCE

24 semaines de formation en centre réparties sur 2 ans

### TAUX D'OBTENTION

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur notre site internet

## 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 : referent.handicap@citeformations.com

## PROGRAMME DE FORMATION

### MODULE D'ACCUEIL

Ateliers d'intégration | Ateliers numérique  
Ateliers de coopération

### MODULES PROFESSIONNELS

Atelier expérimental | Sciences appliquées  
Pratique professionnelle | Gestion appliquée  
Culture professionnelle | Prévention Santé Environnement  
Chef d'œuvre

### MODULES ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Anglais | Français  
EPS | Histoire-Géographie-Education Morale et Civique (EMC)  
Sciences  
Maths

### MODULES COMPLÉMENTAIRES

Suivi de parcours | Parcours citoyen  
Consolidation des acquis

## COMPÉTENCES VISÉES

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire
- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- Communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Cours, mises en situation & travaux pratiques en ateliers en présentiel
- Activités numériques à distance
- Activités d'expérimentation en entreprise

## MODALITÉS D'ACCOMPAGNEMENT

- Suivi collectif régulier
- Suivi individuel du parcours : accompagnateur individuel de parcours, entretiens, visites, médiation en entreprise...

## MODALITÉS D'ÉVALUATION/REMEDIATION

- Évaluations tout au long de la formation
- Examens blancs / Remédiation

## FINANCEMENT DE LA FORMATION

- Prix indicatif : prise en charge par l'OPCO de référence
- Autres : nous consulter

## MODALITÉS DE CERTIFICATION

- Épreuves certificatives ponctuelles organisées par l'Education Nationale

### POURSUITE D'ÉTUDES

- BP Arts de la Cuisine, Bac Pro Cuisine, Titre Pro Cuisinier, MC Cuisinier en Desserts de Restaurant, BTS MHR option B (si niveau BAC),
- Programme Européen (majeur et diplômé de moins d'un an)

### DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Commis de cuisine, cuisinier
- Tout type de restaurant gastronomique, traditionnel, restauration commerciale, restauration collective...

## VALEURS AJOUTÉES DE L'ÉTABLISSEMENT

- Expertise de l'apprentissage : plus de 40 ans d'expérience au service de l'apprenant et des entreprises partenaires
- Modules de formation thématiques
- Pratiques pédagogiques et équipements innovants
- Individualisation, suivi du parcours et médiation
- Aide à la recherche d'entreprise
- Accompagnement des publics fragilisés
- Centre de formation à dimension européenne (possibilité de mobilité européenne)
- Plateaux techniques modernes, actualisés
- Espaces de vie pour les apprenants
- Hébergement et restauration sur site