

Niveau 3

**CAP CUISINE**

CODE DIPLÔME 50022139 - CODE RNCP 37553

CERTIFICATEUR : Education Nationale - ENREGISTREMENT DE LA CERTIFICATION : 01/09/2016

## OBJECTIFS DE FORMATION

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle Cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines.

Les objectifs de la formation sont de :

- Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise
- Assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur dans le respect de l'environnement
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise



## PUBLICS CONCERNÉS

- Tout public de + de 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](mailto:referent.handicap@citeformations.com)

## PROGRAMME DE FORMATION

### MODULES PROFESSIONNELS

- Culture professionnelle
- Pratique professionnelle
- Savoirs associés...

### MODULES D'ACCUEIL

- Ateliers d'intégration
- Ateliers numériques
- Ateliers de coopération

## MODULES D'ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

## COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble de 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...
- Parcours citoyen

## MODALITÉS D'ÉVALUATIONS/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, CS Cuisinier en Desserts de Restaurant

### 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 50 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