



STELO
FORMATION

CAP CUISINE

Certificat d'aptitude Professionnelle de niveau 3 en alternance

94%

Satisfaction
stagiaires

97%

Réussite aux
examens

20%

Interruption en
cours de formation

78%

Insertion
professionnelle

71%

Poursuite
d'études



Présentation

Activités visées

Le titulaire du CAP cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable :

- Il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- Il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- Il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

Secteurs d'activités

- Restauration commerciale, gastronomique et collective
- Hôtellerie traditionnelle, grands groupes hôteliers
- Bars, brasseries et cafés

Type d'emplois accessibles

Premier commis, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine, chef de cuisine, chef-gérant, responsable de production.

Évolution professionnelle possible

Le cuisinier pourra évoluer vers des postes de chef de partie, sous-chef ou chef de cuisine, travaillant seul ou en brigade. Il pourra exercer son métier à l'année ou en saison - l'hiver à la montagne, l'été en bordure de mer - ainsi qu'à l'étranger s'il aime les voyages. Après une solide expérience professionnelle et une connaissance de la gestion, il pourra créer sa propre entreprise.

Suites de parcours

BAC PRO Cuisine, BP Arts de la cuisine, MC Cuisinier en desserts de restaurant, MC Employé Traiteur, MC Art de la cuisine allégée

Code(s) ROME

G1602



Modalités d'évaluation et objectifs de la formation

Pendant la formation

Contrôle en cours de formation (CCF) modalités disponible sur le Bulletin officiel du 9 avril 2016

A l'issue de la formation

Diplôme validé par le Ministère de l'Éducation Nationale

Validation

CAP Cuisine



Programme

- Travaux pratiques et technologie restaurant, brasserie et hébergement
- Sciences appliquées,
- Prévention Santé Environnement
- Connaissance de l'Entreprise dans son Environnement Economique et Juridique
- Enseignement général (Français, Histoire Géographie, Mathématiques, Langue Vivante, EPS, Informatique)



Compétences attestées fiche RNCP N° 26650BC

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences ci-dessous :

1 - Organisation de la production de cuisine : réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de préventions liées à l'activité - Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et de temps imparti.

2 - Réalisation de la production de cuisine : préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur - Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité - Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel - Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.

3 - Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique : **Français : Entrer dans l'échange oral :** écouter, réagir, s'exprimer - Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire - Devenir un lecteur compétent et critique - Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle. **Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique :** Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures - Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace - Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés - Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien.

4 - Éducation physique et sportive : compétences de niveau 3 du référentiel de compétences attendues : Réaliser une performance motrice maximale - Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains - Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique - Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif - Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité.

5 - Langue vivante : compétences de niveau A2 du CECRL
S'exprimer oralement en continu - Interagir en langue étrangère - Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère.

6 - Mathématiques - Sciences physiques et chimiques : rechercher, extraire et organiser l'information - Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité - Expérimenter - Critiquer un résultat, argumenter - Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

Conditions d'accès

Public

Être âgé(e) de 16 ans à 29 ans non révolus (pas de limite d'âge si public en situation de handicap)

Pré-requis

- Motivation pour le secteur professionnel.

Aptitudes

- Sens des relations humaines
- Sens de l'organisation
- Présentation irréprochable
- Résistance physique
- Bonne mémoire
- Respect de la hiérarchie
- Envie de faire plaisir.

Durée, Dates et Lieu

Durée

Cycle de 2 ans : 400 heures à 455 heures par an de formation au centre (durée modifiable par convention avec l'entreprise) en alternance avec des périodes en entreprise.

Dates

Entrée possible tout au long de l'année si convention avec l'entreprise.

Lieu

[93] Avenue Jean Fourgeaud - 93420 Villepinte -
Tél : 01 49 63 42 42

[78] 7 place des Arcades - 78570 Chanteloup les vignes -
Tél : 01 39 27 62 46

[71] 13 rue des Halles - 71150 Chagny - Tél : 03 85 91 27 32

[83] 142 avenue des Chênes Verts - 83700 Saint-Raphaël -
Tél : 04 94 83 84 85

[62] 62600 Berck Sur Mer - Tél : 07 85 77 78 37

Méthodes et moyens pédagogiques

Méthodes pédagogiques

- Formation en présentiel avec possibilité de modules en FOAD. Pédagogie active et participative. Apports théoriques et méthodologiques. Etudes de cas. Ateliers pratiques. Accompagnement individuel. Mobilité internationale. Education à la citoyenneté. Modules d'intégration.
- Modalités de suivi : positionnement pédagogique, évaluation des acquis, suivi par le biais d'un livret d'apprentissage dématérialisé, visites en entreprise du formateur référent, questionnaires de satisfaction.

Supports et moyens utilisés

- Salles de cours théoriques et pratiques, équipements professionnels actualisés, mise à disposition des supports de cours (format papier ou dématérialisé), centre de ressources pédagogiques, Plateforme d'e-Learning (campus numérique), réseaux et équipements informatiques à disposition des apprenants, équipe pédagogique expérimentée.



Accessibilité

Selon le site et la formation envisagée : accessible aux personnes en situation de handicap



Modalités de sélection

Tests : Test informatique sur les connaissances de base
Entretien individuel : En présentiel ou à distance



Délai d'accès à la formation

Délai moyen : 1 mois



Coût et financement

Autres publics

Formation gratuite et rémunérée dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation (% du SMIC fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation)



Indicateurs de résultat

Retrouvez tous les taux sur notre site cefaa.net

Nos missions

- Apprentissage
- Formation continue
- Formation sur mesure
- Audits & Conseil
- VAE

Nous trouver



Nous contacter

Infos@stelo-formation.fr
01 49 63 42 62

