

# CAP Cuisine

Formation alternée

Inscription en ligne

Tarare

Le titulaire d'un CAP Cuisine est un professionnel de la restauration, capable de réaliser des plats en utilisant les différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (commande, réception, stockage, calculs de coûts). Il prépare des mets sucrés et salés, chauds et froids, qu'il sait mettre en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu et a la charge du respect des règles d'hygiène et de la sécurité. Il travaille souvent en équipe au sein d'une brigade. Le titulaire d'un CAP cuisine peut devenir cuisinier en restauration traditionnelle ou collective. Le plus souvent, il commence sa carrière en tant que commis de cuisine.

! Rentrée de **Septembre à Octobre** et possibilité d'intégrer les sections tout au long de l'année (sous réserve de la solidité du projet).

## Objectifs

- Connaître les produits et techniques de préparation et de cuisson
- Maîtriser les gestes techniques de base
- Réaliser les préparations de base
- Approfondir les connaissances générales sur le secteur culinaire
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité qui s'appliquent en cuisine

## Qualités requises

- Sens créatif et artistique
- Sens de l'organisation
- Bonne gestion du stress et bonne résistance physique
- Souplesse et adaptabilité envers la clientèle et l'établissement
- Capacité à travailler en équipe

## Méthodes pédagogiques utilisées

- Pédagogie de l'alternance (*séquences construites en lien avec les expériences en entreprise*)
- Méthodes actives (*études de cas, scénarios*)
- Actions pédagogiques interdisciplinaires (*co-intervention, chef d'œuvre*)
- Suivi des activités en entreprise
- Accompagnement personnalisé

## Modalités d'évaluation

Nos apprentis sont évalués tout au long de la formation au CFA (1 bulletin par semestre) et en entreprise.

Des épreuves de Contrôles en Cours de Formation - **pratiques, écrites et orales** - portant sur les apprentissages dans les enseignements professionnels et les matières générales ont lieu au cours de la formation en vue de l'obtention du diplôme.

## Contenu de la formation

### Enseignement général

Français	Prévention, Santé, Environnement
Histoire-Géographie & Enseignement Moral et Civique	Sauveteur Secouriste du Travail
Mathématiques	Arts appliqués
Sciences physiques et chimie	Education Physique et Sportive
Anglais	

### Enseignement professionnel

Pratique en atelier
Technologie / Savoirs associés
Gestion
Chef d'œuvre
Tutorat

## Prérequis

### Pour un CAP en 1 an

- Titulaire d'un CAP ou diplôme de niveau supérieur
- Avoir moins de 30 ans
- Trouver un employeur dans le cadre du contrat d'apprentissage

### Pour un CAP en 2 ans

- Avoir entre 15 et 30 ans
- Obtenir le passage en CAP en fin de troisième
- Trouver un employeur dans le cadre du contrat d'apprentissage

## Frais de formation

Dans le cadre du contrat d'apprentissage, la formation est gratuite et rémunérée. Son coût est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.

Formation également accessible en contrat de professionnalisation (coût variant de 10€ à 25€ / heure) ou selon d'autres modalités de financement.

Nous contacter pour + d'informations.

## Durée et organisation de la formation

- 1 an ou 2 ans (400 heures par an)
- 12 semaines par an en moyenne au CFA

## Modalités d'inscription

- Inscription via le [formulaire d'inscription](#)
- Admission sur dossier de candidature et entretien. Le dossier scolaire sera examiné.
- La décision d'admissibilité est transmise au candidat sous 15 jours maximum.
- L'admission définitive est prononcée après la signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

## Equipements

- Atelier cuisine rénové (2022)
- Laboratoire de sciences
- Classe mobile informatique

## Après le CAP Cuisine

- CAP dans des domaines connexes (pâtisserie, boucherie...)\*
- MC Cuisinier en desserts de restaurant \*
- MC Employé traiteur \*
- MC Sommelier \*

en 1 an

- Bac pro Commercialisation et services en restauration \*
- BP Boucher ou BP Charcutier-Traiteur \*
- BP Arts de la cuisine \* [CFAB](#)
- Bac pro Cuisine \*

en 2 ans

## Bénéfices de l'Apprentissage

- Familiarisation avec le monde de l'entreprise et combinaison gagnante "théorie/mise en pratique"
- Acquisition d'une maturité et d'une réelle expérience professionnelle favorisant l'employabilité
- Diplôme délivré par l'Éducation Nationale et attestation de fin de formation

## Nos atouts

- Savoir-faire avec 45 ans d'existence et de pratique de l'apprentissage
- Groupes de travail pédagogiques à petit effectif
- Accompagnement individuel et collectif pour la recherche d'entreprise
- Plateau technique spécialisé



## Handicap Plus

Notre CFA est engagé dans la démarche qualité H+ formation de la Région Auvergne-Rhône-Alpes. Cette formation est accessible à toute personne en situation de handicap sauf si ce handicap peut représenter un danger pour elle-même ou pour les autres apprentis. Ainsi chaque situation et chaque besoin d'adaptation seront étudiés au cas par cas, avec Mme MARCELLIN, référente handicap, et la Direction du CFAB.