



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.

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

Matières enseignées :

Enseignement général	Coef.	Mode
Français Histoire-Géo-EMC	3	CCF
Mathématiques - Physique - Chimie	2	CCF
Education Physique et Sportive	1	CCF
Anglais LV1	1	CCF

Enseignement professionnel	Coef.	Mode
Approvisionnement et organisation de la production culinaire EP1	4	CCF
Productions culinaires	10	CCF
Commercialisation et distribution de la production culinaire	3	CCF
Chef d'œuvre	1	CCF + oral

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.

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-interaction, chef d'œuvre)
- Suivi des activités en entreprise
- Accompagnement personnalisé

Conditions d'admission :

- 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

Ouvert aux stagiaires de la formation continue. Cette formation peut également être accessible selon d'autres modalités de financement. Nous contacter pour + d'information.

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 site internet : <https://www.cfa-beaujolais.fr/>
- 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.



Après le CAP Cuisine :

- CAP (en 1 an) dans des domaines connexes (pâtisserie, boucherie...)
- MC Cuisinier en desserts de restaurant (1 an)
- MC Employé traiteur (1 an)
- MC Sommellerie (1 an)
- Bac pro Commercialisation et services en restauration (2 ans)
- Bac pro Cuisine (2 ans)
- BP Arts de la cuisine (2 ans)
- BP Boucher ou BP Charcutier-Traiteur (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 à l'issue des 2 ans**

Frais de formation :

Dans le cadre du contrat d'apprentissage, la scolarité est gratuite et rémunérée.

Le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.

Équipement :

- Salles équipées d'écrans interactifs
- Laboratoire de sciences
- Magasin pédagogique
- Salle informatique

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :



Notre 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 Monsieur Francis MBIANDA, référent handicap, et la Direction du CFAB.

Retrouvez cette formation sur notre site de :

- Tarare

Date de rentrée

De septembre à octobre
Possibilité d'intégrer les sections tout au long de l'année

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

NOTES :
