

LYCÉE DES MÉTIERS

BRISE-LAMES

MARTIGUES

CAP CUISINE

Le ou la titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « Cuisine » prépare, réalise et distribue les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration.

Sous l'autorité d'un responsable :

- Il ou elle assure la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- Il ou elle contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- Il ou elle respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables. Il ou elle exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de la diversité des personnels, notamment en situation de handicap.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le/La titulaire du CAP cuisine, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, sous autorité hiérarchique, sera capable de :

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation d'une production culinaire
- Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Mettre en œuvre des techniques de base et cuisiner dans une démarche écoresponsable
- Contrôler, dresser et distribuer la production
- Communiquer dans un contexte professionnel.

PRÉREQUIS

Le CAP cuisine est un diplôme de niveau 3 certifié au RNCP (répertoire national des certifications professionnelles) qui se prépare en deux ans (sous statut scolaire) après la classe de troisième.

Le diplôme est accessible par apprentissage au sein de notre établissement CFA en deuxième année de formation :

- Pour les élèves sous statut scolaire en première année de formation de ce diplôme qui, après avis favorable du conseil de classe pour cette modalité de formation et entretien avec la famille et le responsable de dispositif
- Pour les personnes titulaires d'autres diplômes. Dans ce cas, nous procédons à une analyse de la situation de la personne. Il s'agit d'un acte qui vise à aménager la durée de formation des candidats en fonction de leurs études, de leurs expériences professionnelles et des diplômes détenus. Le positionnement a pour objet de fixer la durée de formation qui sera requise lors de l'inscription à l'examen.



LE PROGRAMME

Le programme avec les enseignements dispensés en nombre d'heures annuelles (par semaine de présence en établissement CFA – 440h/an)

Matières dispensées au sein du centre	1ère Année	2ème Année
Enseignements professionnels	13.50	10.50
Prévention santé environnement	01.00	01.50
Economie gestion	01.00	01.50
Co intervention français	00.50	
Co intervention mathématique	00.50	
Réalisation d'un chef d'œuvre	01.50	01.00
Total enseignement professionnel	18.00	14.50
Français, histoire géographie, et enseignement moral et civique	03.50	04.50
Mathématiques	02.00	02.50
Langue vivante A	02.00	02.50
Langue vivante B	02.00	02.00
Arts appliqués et culture artistique	01.00	01.00
Education physique et sportive	02.50	03.00
Total enseignements généraux	13.00	15.50
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	04.00	05.00
Total des heures	35.00	35.00

CONTACT

brise-lames@provence-formation.com

Téléphone : 04 42 49 00 49

COÛT DE LA FORMATION

Le prix de la prestation ou conditions de financement et de prise en charge par l'OPCO ou l'entreprise (pour l'apprentissage).

DURÉE DE LA FORMATION

Pour ce CAP, la durée de formation est de 2 ans en formation initiale sous statut scolaire. La durée de formation sous statut d'apprentissage est d'un an et peut être réduite suivant le parcours antérieur de la personne. L'accès à l'apprentissage peut être accordée en cours de première année suivant les aptitudes du candidat, notamment sa capacité d'autonomie.

COMPÉTENCES ET QUALITÉS REQUISES ...

Le titulaire du CAP Cuisine prépare, organise et maintient en état son poste de travail. Il doit faire preuve de rigueur et de bonnes capacités organisationnelles.

Il maîtrise les techniques culinaires de base et réalise une production. Il doit posséder une bonne capacité mémoire et posséder une excellente dextérité.

Il analyse et contrôle la qualité de la production. Il doit posséder de réelles capacités d'écoute et d'auto-analyse.

APRÈS CE DIPLÔME JE PEUX...

Le CAP a pour objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable. Il est possible de se spécialiser en certificat de spécialisation et de se préparer à l'installation de son établissement en brevet professionnel ou brevet de maîtrise.

Exemples de formations :

Certificat de spécialisation cuisinier en desserts de restaurant

Certificat de spécialisation traiteur

BP arts de la cuisine

BCP cuisine.

EN SAVOIR PLUS

PASSERELLES ET POSITIONNEMENT REGLEMENTAIRE:

Le diplôme est accessible par apprentissage au sein de notre établissement CFA en deuxième année de formation :

- Pour les élèves sous statut scolaire en première année de formation de ce diplôme qui, après avis favorable du conseil de classe pour cette modalité de formation et entretien avec la famille et le responsable de dispositif
- Pour les personnes titulaires d'autres diplômes ou avec un parcours scolaire et/ou professionnel. Dans ce cas, nous procédons à une analyse de la situation de la personne. Il s'agit d'un acte qui vise à aménager la durée de formation des candidats en fonction de leurs études, de leurs expériences professionnelles et des diplômes détenus. Le positionnement a pour objet de fixer la durée de formation qui sera requise lors de l'inscription à l'examen.



L'ACCOMPAGNEMENT - LE SUIVI EN ENTREPRISE – LE SUIVI AU CENTRE DE FORMATION :

- Entretien avec le professeur principal et/ou le professeur du domaine professionnel
- Entretiens, remédiation avec le responsable du suivi en entreprise
- Entretiens, remédiation avec le tuteur entreprise
- Pour les apprentis, l'accompagnement et le suivi sont assurés durant la période de formation par un tuteur nommé au sein de l'entreprise et un formateur du centre. Ce suivi a pour objectif de permettre au jeune salarié de capitaliser la formation reçue et de se stabiliser au sein de son équipe. Il s'appuie sur la mise en place d'un livret de suivi et d'échange en entreprise, basé sur des entretiens de tutorat réguliers et des visites en entreprise.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES MOBILISÉES :

Organisation des enseignements en présentiel CFA et/ou prestations extérieures et mise à disposition d'un espace numérique de travail.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION :

Evaluations formatives, sommatives et certificatives (CCF ou ponctuel suivant règlementation de l'examen).

ACCESSIBILITÉ :

Pour les élèves en situation de handicap, une adaptation est possible tant pour la formation que la certification (accompagnement par le référent handicap).

INSCRIPTION:

Délai d'accès et périodes d'inscriptions :

La durée estimée entre la demande du bénéficiaire, l'acceptation du centre de formation et le début de la prestation (suivant le parcours antérieur de la personne) peut varier de trois jours à 10 jours.