

Statut apprentissage – Fiche programme formation

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.

Objectif 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.

Compétences développées

Le titulaire du CAP cuisine :

- Prépare, organise et maintient en état son poste de travail
- Maîtrise les techniques culinaires de base et réalise une production
- Analyse et contrôle la qualité de sa production
- Dresse et participe à la distribution
- Communique en fonction du contexte professionnel.

Description des activités professionnelles :

- Pôle 1 - Organisation et production culinaire
- Pôle 2 - Communication et commercialisation en restauration

Poursuite d'études

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 en baccalauréat professionnel de la même filière. 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.

- Certificat de spécialisation cuisinier en desserts de restaurant
- Certificat de spécialisation traiteur
- BP arts de la cuisine
- BCP cuisine

CAP CUISINE

Statut apprentissage – Fiche programme formation

Les débouchés dans le milieu professionnel

Le ou la titulaire du diplôme est amené à exercer un emploi dans les métiers de la cuisine dans tous les secteurs de la restauration.

Il ou elle peut occuper les postes de commis de cuisine, cuisinier, cuisinier en restauration collective, et dans tous types de concepts de restauration. Après une expérience professionnelle, il ou elle pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

Organisation pédagogique en formation initiale sous statut d'apprentissage

Modalités de suivi de l'individualisation :

- Entretien avec le professeur principal et/ou la direction suivant le parcours de l'apprenti
- Entretiens, remédiation avec le référent pédagogique et/ou le référent entreprise en cours de formation
- Espace numérique de travail (Ecole Directe) fourni dès l'inscription
- Prise en compte de la satisfaction des bénéficiaires en cours de formation
- Pour les élèves en situation de handicap, une adaptation est possible tant pour la formation que la certification (accompagnement par le référent handicap).

Modalités de certification :

Modalités identiques aux élèves en formation initiale sous statut scolaire (contrôle en cours de formation).

Accès à la formation et répartition des enseignements

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.

L'accès est organisé comme ci-après :

- Entretien avec le professeur principal et/ou la direction suivant le parcours de l'apprenti
- Entretiens, remédiation avec le référent pédagogique et/ou le référent entreprise en cours de formation
- Prise en compte de la satisfaction des bénéficiaires en cours de formation
- Pour les élèves en situation de handicap, une adaptation est possible tant pour la formation que la certification (accompagnement par le référent handicap).

CAP CUISINE

Statut apprentissage – Fiche programme formation

Répartition des enseignements (par semaine de présence en établissement CFA – 400h/an) :

Matières dispensées au sein du centre	1 ^{ère} année CAP	2 ^{nde} année CAP
Enseignements professionnels	15.00	16.00
Prévention santé environnement	01.50	01.50
Co intervention français	01.50	01.50
Co intervention mathématique	01.50	01.50
Réalisation d'un chef d'œuvre	03.50	02.50
Total enseignement professionnel	22.50	23.00
Français, histoire géographie	02.50	03.00
Enseignement moral et civique	00.50	00.50
Mathématiques – Physique chimie	02.00	01.50
Langue vivante	01.50	01.50
Arts appliqués et culture artistique	01.00	01.00
Education physique et sportive	02.50	02.50
Total enseignements généraux	09.50	10.00
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	02.50	02.00
Total des heures	35.00	35.00

Financement :

Prise en charge par l'OPCO ou l'entreprise.

Méthodes mobilisées :

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

Modalités d'évaluation :

Evaluations formatives, sommatives et certificatives (CCF).

Accompagnement et suivi :

L'apprenti est accompagné en entreprise par le responsable de dispositif et, au sein de l'établissement CFA, par le coordonnateur pédagogique.