

## CAP CUISINE

Formation en mixité de public (statut sous statut scolaire et sous statut apprentissage)

### *Le goût et la passion des produits*

Le cuisinier se doit d'être passionné et créatif. Il assure la production culinaire et sa distribution sous la responsabilité du chef de partie ou chef de cuisine. Capable de travailler des préparations aussi bien froides que chaudes qu'il valorise lors du dressage de l'assiette, il est polyvalent.



### **Objectifs de la formation :**

Former de futurs professionnels capables de maîtriser les techniques culinaires et ayant une bonne connaissance des produits. A l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de réaliser des mets de l'entrée au dessert en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Sous l'autorité hiérarchique le titulaire du CAP cuisine pourra :

- Contribuer à l'approvisionnement, à la réception et au stockage des marchandises.
- Mettre en œuvre les techniques spécifiques aux différentes activités de cuisine
- Participer à des productions culinaires de base
- Assurer le dressage et la distribution des plats
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; dans le respect de l'environnement
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise

### **Prérequis :**

- Sortir de 3<sup>ème</sup> générale
- Sortir de 3<sup>ème</sup> Prépa-Métiers
- Être en lycée général, technologique ou professionnel d'une autre filière métier

### **Modalités d'inscription :**

- **Pour les sorties de 3<sup>ème</sup> générale ou 3<sup>ème</sup> prépa-métiers**, la demande se fait par l'intermédiaire d'AFFELNET, en choisissant l'option « apprentissage ». Une fois la demande faite, prendre un rendez-vous directement au CFA Charlotte Grawitz pour un entretien avec le chef d'établissement et le référent apprentissage.
- **Pour un cas différent**, prendre un rendez-vous directement au CFA Charlotte Grawitz pour un entretien avec le chef d'établissement pour étude de la demande. Un second rendez-vous sera fixé avec le référent apprentissage.
- **Pour intégrer l'apprentissage en deuxième année de formation**, prendre un rendez-vous directement au CFA Charlotte Grawitz pour un entretien avec le chef d'établissement pour étude de la demande. Un second rendez-vous sera fixé avec le référent apprentissage.
- Toutes les demandes seront étudiées et feront l'objet d'un positionnement.

### **Délai d'accès et périodes d'inscriptions :**

La période d'inscription se déroule de mars à septembre précédent l'année scolaire qui démarre en septembre.

De votre demande à l'inscription définitive si accord, un délai maximal de 15 jours ouvrés.

### **Durée de la formation :**

La formation dure deux années scolaires sur un contrat de 24 mois employeur.

### **COUT DE LA FORMATION :**

La formation en CAP CUISINE par apprentissage est prise en charge à 100% par l'OPCO de la branche professionnelle ou l'entreprise.

### **Le programme avec les enseignements dispensés en nombre d'heures annuelles :**

Le nombre d'heures obligatoire est de 400 heures pour l'année scolaire, nous l'avons réparti sur 2 jours par semaine et avec la totalité des vacances scolaires chez l'employeur pour les apprentis. La répartition est donc réalisée à proportion du référentiel sur les enseignements certificatifs :

- Enseignement professionnel : 434 heures
- Enseignement général : 465 heures
- Pour un total au-delà des huit cents heures réglementaires.

L'enseignement professionnel est réparti sur deux grands pôles :

- **Pole 1-Organisation de la production de cuisine :**
  - o Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises.
  - o Contribuer à l'organisation de la production culinaire.
- **Pole 2-Préparation et distribution de la production de cuisine**
  - o Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de son activité, dans le respect des règles en vigueur.
  - o Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles de sécurité.
  - o Analyser, contrôler la qualité de la production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel.
  - o Communiquer en fonction du contexte professionnel.

### **Méthodes mobilisées :**

Les cours sont assurés sur 2 jours consécutifs sur le centre de formation avec une journée d'enseignement professionnel en plateau cuisine et une journée d'enseignement général.

Un espace numérique de travail est fourni à l'apprenti pour le suivi complet de sa scolarité. Cet espace est nommé Ecole directe, l'inscription au cycle déclenche automatiquement les codes d'accès.

### **Modalités d'évaluation :**

L'évaluation de l'apprenti ou de l'élève se déroule en contrôle continu et avec des périodes précises de contrôle en cours de formation dans le cadre de la validation du CAP. L'ensemble des professeurs/formateurs en fin d'année propose le dossier complet du candidat à un jury académique qui seul peut décider de l'obtention du diplôme.

### **L'accompagnement et le suivi en entreprise :**

Le parcours scolaire de l'apprenti, en plus du suivi pédagogique est accompagné par un coordonnateur concernant l'entreprise. En plus des visites sur site de l'apprenti, un cahier de liaison est régulièrement complété et travaillé par l'apprenti, le coordonnateur et le maître de stage.

### **Accessibilité :**

Une personne handicapée peut entrer dans nos sections en apprentissage, l'accessibilité physique est assurée sur les plateaux professionnels. Tout employeur, privé ou public, entreprise, association, profession libérale peut conclure un contrat d'apprentissage avec un travailleur handicapé.

Vous pouvez également joindre un de nos référents handicap mobilisé sur l'alternance, en contactant notre référent handicap.

### **PASSERELLES ET POSITIONNEMENT REGLEMENTAIRE**

Si vous avez déjà un diplôme équivalent au CAP, ou bien si vous pensez avoir validé certaines épreuves, sachez que vous pouvez conserver le bénéfice d'épreuves ou d'unités dont les notes sont supérieures ou égales à 10/20. Sachez que vous pouvez également obtenir des dispenses par équivalences. Dans ce cas il est nécessaire de réaliser une procédure de positionnement qui doit prendre place au début du cycle de formation. Cette procédure de positionnement doit être validée par le service des examens du ministère de l'Education Nationale. En cas de refus vous serez dans l'obligation de passer la totalité des épreuves.

### **Les débouchés/exemples de métiers**

Le titulaire du CAP « Cuisine » est amené à exercer un emploi dans les secteurs ci-dessous :

Tout secteur de la restauration café-brasserie hôtellerie résidence médicalisée et maison de retraite santé et bien-être village de vacances parc de loisirs restauration embarquée (terre, mer, air) hôtellerie de plein air. Il pourra exercer en tant que :

- Commis de cuisine en restauration gastronomique
- Cuisinier en restauration collective ou traditionnelle
- Cuisinier en traiteur

Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

