

CAP Cuisine

Mis à jour le 29 mai 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Apprentissage : Dès l'âge de 16 ans ou cycle du collège terminé

Public visé

Jeunes et adultes de moins de 30 ans
Personnes reconnues travailleurs handicapés pas de limite d'âge

Rythme

Alternance

Durée en centre

840 ans

Validation

CAP Cuisine, niveau 3

Modalités d'évaluation

Contrôle en Cours de Formation

Entrée et sortie permanente

Oui

RNCP 37553 : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37553/>

Objectifs professionnels

- Réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire
- Connaître les produits alimentaires et gérer l'approvisionnement
- Maîtriser les connaissances de base en cuisine
- Entretien de son poste de travail et être attentif aux règles d'hygiène alimentaire ainsi qu'à la sécurité

Contenu

- Travaux pratiques
- Arts appliqués
- Chef d'oeuvre-Anglais
- Français – Histoire Géographie
- Mathématique – Sciences
- Technologie de restaurant
- Sciences appliquées
- Economie et gestion hôtelière
- Education Physique et Sportive
- Hygiène – PSE

Modalités pédagogiques

- Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation
- Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé.
- 12 semaines au UFA et 40 semaines en entreprise par an

Profil des intervenants

- Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.
- Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise

Les plus

Taux de satisfaction

–

Réussite aux examens

90 %

Insertion professionnelle

Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur inserjeunes.education.gouv.fr

Durée

CAP Cuisine

Durée du contrat : 2 ans

Délais et modalités d'accès

- Condition d'accès à la formation : signature d'un contrat d'apprentissage
- Possibilité de bénéficier du service d'hébergement si place disponible
- Possibilité de s'inscrire à la cantine du lycée

Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

Poursuite de parcours

Poursuite d'études :

- Brevet Professionnel cuisinier
- Mention complémentaire Cuisinier de desserts en restaurant
- Mention complémentaire Employé Traiteur
- CAP connexe en 1 an

Débouchés Professionnels :

- Commis de cuisine
- Chef de partie
- Chef cuisinier

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Sud
- Lycée André Malraux 13 rue de l'Épinette - BP 20160
88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ac-nancy-metz.fr
- 03 29 62 53 56