

CAP Cuisine par la voie de l'apprentissage

Mis à jour le 4 juin 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Connaissances dans les enseignements généraux : opérations de base, règle de 3, lire et écrire

Niveau d'entrée : niveau 1 (sorti de 3ème)

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Public éligible à la signature d'un contrat d'apprentissage

Rythme

Alternance

Durée en centre

980 heures

Durée en entreprise

350 heures

Validation

Evaluations en CCF (Contrôle en Cours de Formation) et/ou épreuves ponctuelles

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

- CAP Cuisine
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Entrée et sortie

RNCP/RS 38430 : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/>

Objectifs professionnels

- Gérer l'approvisionnement et le stockage
- Organiser son travail en tenant compte des impératifs de production
- Réaliser des préparations culinaires
- Dresser et mettre en valeur des préparations culinaires et participer à la distribution

Contenu

Approvisionnement et organisation
Production et distribution
Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise
Expression française
Mathématiques
Langue vivante
Prévention Santé Environnement

Modalités pédagogiques

Face à face pédagogique
Mise en situation
Travaux pratiques
Mise en situation sur plateaux techniques professionnels
Ateliers en groupe

Méthode

Cours en groupe et/ou en sous-groupe
Echanges individuels avec le formateur référent

Moyens

Salles banalisées, salle multimédia
Livres et supports
Plateaux techniques de la section hôtellerie

Profil des intervenants

Formateurs-trices issu-e-s de l'équipe pédagogique de la section Hôtellerie Restauration des Lycées diplômés et dont les profils ont été validés par le Rectorat Nancy-Metz

Les plus

Taux de satisfaction

NC

Réussite aux examens

100%

Insertion professionnelle

CAP Cuisine par la voie de l'apprentissage

permanente

Oui

100%

Délais et modalités d'accès

Entretien de motivation, de confirmation de projet et test de positionnement

Financements possibles

Prise en charge des frais de formation possible par l'OPCO

Poursuite de parcours

- Emplois : Commis de cuisine ; Second de cuisine ; Employé de restauration collective ; Chef de rang ; Chef cuisinier
- Poursuite de parcours : BP Cuisine ; BAC PRO Cuisine

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 Est
- 27 rue du Champ de Mars BP 61165
57215 SARREGUEMINES Cedex
- greta-lorraine-est@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 98 96 00