MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE / RESTAURATION

CAP
CUISINE

EN APPRENTISSAGE

CAP
NIVEAU 3

2 ANS

SITE DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE (UFA)

UFA du Lycée de l'Atlantique – 17205 ROYAN
Tel : 05.46.23.55.00
Contact : Olivier LAURY

LE MÉTIER

Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts).

Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré-élaborés.

Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Maîtriser les techniques culinaires de base.
- Préparer, présenter les mets salés ou sucrés pour le service du restaurant.
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Posséder les connaissances de base dans une langue étrangère vivante (anglais).

INSERTION PROFESSIONNELLE

- Cuisinier.
- Gérant de restauration.

CONDITIONS D'ACCÈS

- Sortie de fin de 1er cycle de l'enseignement secondaire (niveau 3ème). Possibilité de faire la formation en un an si titulaire d'un diplôme supérieur ou équivalent.
- Être âgé de moins de 30 ans ou sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap (autres dérogations possibles).
- Avoir signé un contrat d'apprentissage, pour lequel vous pouvez être accompagné.

CALENDRIER DE LA FORMATION

- Rythme de l'apprentissage : 1 à 2 semaines par mois en centre de formation (13 semaines au total), le reste en entreprise.
- Volume d'heures d'enseignement général, technologique et professionnel : 455h.
- Sécurisation du parcours avec la possibilité de passerelle avec la voie scolaire.

Nom du certificateur : Éducation Nationale
Code RNCP : RNCP37910
Date d'enregistrement de la certification : 26/07/2023

POURSUITE D'ÉTUDES

- Mention complémentaire.
- Baccalauréat professionnel Commercialisation et Services en restauration en formation initiale
- Brevet professionnel.

DÉLAIS D'ACCÈS

Date théorique de début de formation : septembre + possibilité d'intégration en cours d'année selon le parcours du candidat.

MÉTHODES MOBILISÉES

L'apprentissage repose sur le principe de la formation partagée :

alternance entre enseignements théoriques et professionnels en centre de formation des apprentis (CFA) et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les modalités d'évaluation sont conformes au référentiel du diplôme et laissées à l'appréciation des équipes pédagogiques de l'UFA (CCF, ponctuel, ...).

TARIFS

Entreprises privées		Fonction publique territoriale, fonction publique d'état et hospitalière	
Tarifs *:	prise en charge	Tarifs *:	prise en charge
à partir de 8829€	à 100% par les OPCO	à partir de 5000€	à 100% par le CNFPT

* Pour toutes les formations : reste à charge pour l'apprenti 0%

ACCESSIBILITÉ

Tous les établissements membres du CFA académique sont habilités à recevoir du public en situation de handicap.

Nous consulter pour une étude personnalisée par notre référente handicap.

INDICATEURS MOYENS DE LA FORMATION 2022-2023

- Réussite aux examens : 100,00 %
- Taux d'insertion : 60,00 %
- Taux de poursuite d'étude : 40,00 %
- Taux de rupture : se référer aux indicateurs présents sur notre site web www.cfa-acad-poitiers.fr

CFA ACADÉMIQUE POITIERS
Téléport 5 - LP2I 3ème étage - Avenue du Parc du Futur - 86130 Jaunay-Marigny
cfa.acad@ac-poitiers.fr

PLUS D'INFOS
cfa-acad-poitiers.fr