



CAP cuisine

Contact :

CFA inclusif
1580 route de Lauthonie,
19490 Sainte-fortunade
05.55.27.28.86
cfa.inclusif@lespep19.org

Sites de formation :

Sainte-Fortunade, Sarlat

Conditions d'admission :

- ◆ Avoir 16 ans
- ◆ Ou Avoir 15 ans avant le 31 décembre de l'année du contrat et Sortir de 3^{ème} ou de SEGPA, d'ULIS .
- ◆ Adaptations possibles aux personnes en situation de handicap en fonction des besoins.
- ◆ Signer un contrat d'apprentissage dans les 2 mois suivant le début de la formation.
- ◆ Avoir une carte d'identité ou un titre de séjour autorisant à travailler

Durée :

- ◆ 2 ou 3 ans selon ton profil
 - ⇒ 420h en CFA / an
 - ⇒ 35h/semaine
- ◆ En alternance :
 - ⇒ entre 2 à 3 semaines en entreprise
 - ⇒ 1 semaine au CFA (12 fois/an)

Frais :

- ◆ Formation gratuite pour l'apprenti
- ◆ Transport, repas et hébergement à prévoir
- ◆ Participation aux ouvrages pédagogiques

Aides possibles :

- ◆ Aide au permis de conduire pour les jeunes majeurs
- ◆ Aides possibles sur le site de la région Nouvelle Aquitaine

Validation du diplôme :

- ◆ Epreuves ponctuelles en fin de formation.
- ◆ Possibilité de demander un dossier d'aménagement d'épreuves (aide à la lecture, à l'écriture...)

Dispenses :

Les personnes titulaires d'un CAP ou d'un diplôme de niveau supérieur sont dispensées des épreuves d'enseignement général à l'examen.

Prérequis :

- ◆ Aucun

Modalité d'accès :

- ◆ Entretien, positionnement, signature d'un contrat d'apprentissage avant l'entrée en formation
- ◆ Entrée et sortie permanente

Les suites de parcours :

- ◆ Après le CAP, si tu le désires, tu peux compléter tes compétences par un CAP connexe, des mentions complémentaires ou un BAC Professionnel.

A l'issue de la formation, tu deviendras :

- ◆ **Un spécialiste** de la restauration dans tous types de cuisine (collectives ou non)
- ◆ Un personnel qualifié exerçant son activité sous l'autorité d'un responsable

Tu pourras :

- ◆ Réaliser des plats en utilisant différentes techniques culinaires
- ◆ Reconnaître les différents produits alimentaires et connaître leurs caractéristiques
- ◆ Gérer les stocks alimentaires établissement des bons de commandes, réception et stockage des marchandises)
- ◆ Réaliser des préparations chaudes ou froides (sauce, desserts...)
- ◆ Elaborer un menu

CAP cuisine

Référentiel :

- ◆ Arrêté du 17 mars 2016 du référentiel CAP Cuisine
- ◆ Diplôme de niveau 3 du Ministère de l'Education Nationale

Programme-contenu

Compétences professionnelles (18h/semaine) :

- ◆ **Organisation de la production de cuisine**
 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur
 - Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes
- ◆ **Préparation et distribution de la production de cuisine**
 - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité
 - Maitriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes.
 - Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
 - Communiquer

Matières générales (17h/semaine) :

- Français et Histoire-Géographie-EMC
- Mathématiques et physique-chimie
- Education Physique et Sportive (EPS)
- Langue vivante

Transversalité des enseignements :

- Réalisation du chef d'œuvre
- Protection-Santé-Environnement

Modalités pédagogiques :

- ◆ Groupes à petit effectif
- ◆ Alternance de théorie et de pratique au CFA Inclusif
- ◆ Salles de classes équipées de TBI et d'ordinateurs
- ◆ Educateurs techniques spécialisés pour la formation pratique
- ◆ Enseignants spécialisés pour la formation théorique

Epreuves terminales :

- ◆ **Epreuves professionnelles**
 - Organisation de la production de cuisine
 - ⇒ coefficient 4 : écrit
 - Réalisation de la production de cuisine
 - ⇒ coefficient 14 : pratique, oral
 - ⇒ dont 1 pour la PSE
 - Chef d'œuvre
 - ⇒ coefficient 1 : oral
- ◆ **Epreuves générales**
 - Français et Histoire-Géographie-EMC
 - ⇒ coefficient 3 : écrit et oral
 - Mathématiques-Physique/Chimie
 - ⇒ coefficient 2 : écrit
 - EPS
 - ⇒ coefficient 1 : pratique
 - Langue vivante
 - ⇒ coefficient 1 : écrit et oral

Suivi du cursus :

- ◆ Par le formateur référent : suivi pédagogique et suivi en entreprise (au moins 3 rendez vous dans l'année)

Emplois auxquels tu peux prétendre :

- ◆ Commis de cuisine
- ◆ Commis de cuisine dans la restauration collective
- ◆ Cuisinier
- ◆ Chef à domicile
- ◆ Traiteur