

Niveau 3 | Sur 2 ans | Apprentissage

RNCP : 38430 date publication : 21/12/2023

Certification : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

CAP CUISINE

En Mixité des publics

Formation disponible sur **Septèmes les Vallons 13240**



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

PRÉREQUIS

Pour intégrer la formation, il faut...

- Avoir moins de 30 ans
- Niveau minimum : diplôme de niveau IV dans le même secteur d'activité.
- Mobilité et aptitudes aux tâches physiques
- **Permis B non obligatoire**

APTITUDES

Les qualités nécessaires pour exercer ce métier

- Organisé et Rigoureux
- Faire preuve d'initiative et d'autonomie
- Dynamique
- Adaptable et polyvalent
- Présentation soignée

COMPÉTENCES MÉTIER

Les tâches que je vais apprendre

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production
- Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous ...

FINANCEMENT

- **Formation prise en charge**
- **Salaire payé par l'entreprise**
- **Aides financières possibles** pour le permis de conduire/l'accès au logement/l'achat d'équipement pédagogique

MODALITÉS PRATIQUES

Quand et comment intégrer la formation

- Entrées en continu, tout au long de l'année en fonction des places disponibles
- Maximum un mois de délai d'accès
- Pré-inscription sur dossier + entretien de positionnement
- Inscription avec la signature d'un contrat de travail



ACCESSIBILITÉ

- **Accès transport en commun :** Bus RDT13 – RTM Accès PMR
- Formation adaptée
- Référente handicap : Hélène INGOUF 06 72 59 99 51
hingouf@formationmetier.fr

PLUS D'INFORMATIONS ? Contactez Vanina Giannini:

06 10 77 84 71 | vanina.giannini@sainteelisabeth.org


ÉTUDES | 2 ANS D'ALTERNANCE CFA/ENTREPRISE | 35h/semaine – 800h en centre, examen inclus
CONTENU
Méthodes pédagogiques

- Alternance de cours théoriques et d'exercices pratiques sur plateau technique agréé en présence de formateurs experts
- E-Campus
- Suivi individualisé

Domaine professionnel

- Français
- Mathématiques, Physique-Chimie
- Histoire-Géographie
- Langue vivante étrangère
- Education civique
- Education physique et sportive
- Arts appliqués et cultures artistiques (facultatif)

MODALITES D'EVALUATION

- Contrôle en cours de formation
 - Validation des domaines selon référentiel de compétences
- Agréments et/ou centre d'examen**


Taux de réussite

2024/2025
/

Taux d'insertion professionnelle

2024/2025
/

APRES LA FORMATION | Participation active du CFA au placement des apprenti(e)s pour vous aider à préparer votre sortie
POURSUITE DES ETUDES

- BP Arts du Service et de la Commercialisation
- BP Arts de la cuisine
- MC (futur CS) Cuisinier en desserts de restaurant
- MC (futur CS) Employé traiteur...

EMPLOIS POSSIBLES

- Commis dans la restauration commerciale
- Commis dans la restauration collective

PLUS D'INFORMATIONS ? Contactez Vanina Giannini:

06 10 77 84 71 | vanina.giannini@sainteelisabeth.org