

CAP Cuisine

Niveau 3

En alternance



LES OBJECTIFS

- Former des candidats à la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration
- Organiser, préparer et distribuer une production culinaire
- Réceptionner, stocker les marchandises
- Communiquer avec les services
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité
- Reconnaître les produits alimentaires



DURÉE DE LA FORMATION

- **Formation :** Cursus de 2 ans ou 1 an, aménageable sous conditions selon diplôme, expérience...
- **Rythme d'alternance :** 33 semaines en entreprise et 12 semaines au Campus par an



PRÉ-REQUIS

Tout public dès 16 ans (dès 15 ans après la 3ème)



LIEU DE FORMATION

Campus des Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire
5 rue Charles Péguy – 45000 Orléans



ACCESSIBILITÉ

- Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap



MODALITÉS D'ACCÈS

- Formation prise en charge par l'OPCO et rémunérée par l'employeur sous contrat d'apprentissage aux moins de 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap) ou sous contrat de professionnalisation sans limite d'âge
- Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés et demandeurs d'emploi (tarifs et modalités : nous consulter)

DÉLAIS D'ACCÈS

Accès à la formation possible après la rentrée lorsque le contrat et/ou la convention de formation sont signés, sous réserve de place disponible

MODALITÉS D'INSCRIPTIONS

- Pré-inscription en ligne
- Accompagnement à la recherche d'entreprise
- Signature du contrat
- Inscription définitive au Campus



CAMPUS
des **Métiers**
et de l'**Artisanat**
CENTRE-VAL DE LOIRE



02 38 62 75 29 - campus45@cma-cvl.fr - www.campusdesmetiers45.fr



CONTENU DE LA FORMATION

➤ **Enseignement professionnel**

- Travaux pratiques
- Atelier expérimental
- Culture professionnelle
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées
- Chef d'oeuvre

➤ **Enseignement général**

- Français
- Histoire – géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Prévention santé environnement
- Anglais
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Éducation physique et sportive

➤ **Activités en entreprise**

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti
- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

➤ **Poursuite de formation**

- BP Arts de la Cuisine
- MC Cuisinier en Desserts de Restaurant

➤ **Perspectives d'emploi**

- Cuisinier
- Commis de cuisine
- Traiteur



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage

Méthodes pédagogiques innovantes et actives qui ont pour vocation à rendre l'alternant acteur de sa formation : apports théoriques, enseignements pratiques (démonstration, observation et manipulation des alternants) et échanges sur la base de situations réelles vécues en entreprise

Nos sites de formation bénéficient tous de plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier

SUIVI ET ÉVALUATION

Selon le règlement d'examen et le public les évaluations se font au moyen de contrôle en cours de formation et/ou d'épreuves terminales ponctuelles



LES PLUS DU CAMPUS

- 100% Alternance
- Réseau de 4 centres de formation professionnelle en Région Centre-Val de Loire
- Plus de 40 ans d'existence
- Mobilité Européenne et Internationale
- Nombreux espaces de vie pour les alternants
- Hébergement au plus proche des Campus
- Équipements pédagogiques récents

