

Certificat d'Aptitude Professionnelle Cuisine H/F

Formation Diplômante

En Contrat d'Apprentissage

Diplôme

Le certificat d'aptitude professionnelle (CAP) est un diplôme français d'études secondaires et d'enseignement professionnel. Il donne une qualification d'ouvrier ou d'employé qualifié (niveau 3) enregistré au Répertoire national des certifications professionnelles) dans un métier déterminé. Le CAP Cuisine est délivré par le Ministère de l'Education Nationale.



Contrats

- Contrat d'apprentissage

Durée de la formation

Durée : 24 mois

1 à 2 jours de cours par semaine en moyenne au centre de formation (7h)

Le reste du temps en entreprise (28h)

Entrée en formation

Entrée permanente toute l'année.

Public

Salariés - Demandeurs d'emplois

Pré requis

Les compétences de base (écrire, lire et compter)

Objectifs

Le titulaire du CAP Cuisine assure les préparations préliminaires et la présentation des plats en respectant les fiches techniques et les normes d'hygiène et de sécurité. Il s'occupe également de la réception et du rangement des marchandises, réalise des inventaires et entretient son poste de travail.

Contenu de la formation

Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise,
Assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité,
Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement,
Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.



Accompagnement pédagogique et individualisation des apprentissages :

- Remise à niveau sur les apprentissages de base (calcul, orthographe, rédaction, expression orale).
- Ancrage des apprentissages en fin de chaque module, évaluation complémentaire des connaissances et remédiation.
- Entretien, bilan et suivi réguliers de l'avancée du document de fin de formation.
- Accompagnement personnalisé pour la correction, préparation pour l'examen (gestion du stress et des émotions).

Accompagnement socio-professionnel

- Mobilité : accès aux transports en commun, moyens pour passer le permis (obstacle cognitif et/ou financier), absence de véhicule mobilisable,
- Logement : absence de ou logement précaire, en risque de perte, inadapté/insalubre
- Difficultés financières : absence de revenus ou insuffisants pour vivre, pour engager les frais annexes à l'accès à l'emploi, surendettement ...
- Garde d'enfants : déficit d'offre, offre inadaptée, frein financier, non-recours...
- Difficultés administratives ; illettrisme, absence de couverture sociale, statut sous-main de justice, situation irrégulière...
- Santé : physique, psychologique dont handicap, addictions, dépression...

Emplois et perspectives

Au sein d'une brigade, le commis de cuisine a la possibilité d'évoluer en fonction de ses compétences et de son expérience.

En restauration collective, il peut devenir gérant de restaurant collectif.

Après plusieurs années d'expérience, il peut aussi se mettre à son compte.

- | | |
|-------------|--------------------------|
| - Cuisinier | - Second chef de cuisine |
| - Pâtissier | - Chef de partie |

Poursuite de la formation

La formation vise l'insertion directe en emploi. Vous pouvez envisager une poursuite de formation dans le cadre d'une mention complémentaire, puis d'un Baccalauréat professionnel (BAC), puis d'un Brevet de Technicien Supérieur (BTS) dans le secteur de la restauration.

Programme de la formation

UF 1 – Organisation de la production cuisine

Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de préventions liées à l'activité

Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et de temps impartis

UF2 – Réalisation de la production de cuisine

Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur

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

UF 3 – Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique

Français

Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer

Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire

Devenir un lecteur compétent et critique

Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle

Histoire - Géographie et Enseignement moral et civique

Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures

Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace

Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés

Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

UF – 4 Education physique et sportive

Réaliser une performance motrice maximale

Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains

Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique

Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif

Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité

UF – 5 Langue Vivante

Compétences de niveau A2 du CECRL

S'exprimer oralement en continu

Interagir en langue étrangère

Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

UF – 6 - 7 Mathématiques-Sciences Physiques et Chimiques

Rechercher, extraire et organiser l'information

Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité

Expérimenter

Critiquer un résultat, argumenter

Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit

Blocs d'Apprentissage Disciplinaires

Technique de l'information et de la communication : Word, Power Point

Mathématiques appliquées au métier

Blocs d'Apprentissage Transversaux

Mises en situation professionnelles / études de cas

Contrat d'apprentissage

Accompagnement Socio-professionnel

Réalisation d'un bilan

Aides aux démarches administratives de l'apprentissage à la citoyenneté

**Le contenu peut évoluer en fonction du Référentiel RNCP ou du programme.*

Rémunération

Statut	Rémunération contrat d'apprentissage
-18 ans	27% du SMIC
18 à 20 ans	43% du SMIC
21 à 25 ans	53% du SMIC
26 à 29 ans	100% du SMIC

Modalités de financement

Prise en charge du coût de la formation par l'employeur.

Modalités d'obtention du diplôme

L'examen du CAP Cuisine se découpe en deux ensembles d'épreuves :

- Les épreuves professionnelles, directement liées à la cuisine,
- Les épreuves générales, communes à tous les CAP

Les personnes titulaires d'un diplôme de l'éducation nationale sont dispensées des épreuves générales à l'examen.

En cas d'échec à l'examen, le candidat redouble une année afin de pouvoir obtenir son diplôme.

Handicap et accessibilité

Nos formations et nos locaux sont accessibles et adaptées aux personnes en situation de handicap.

Etapas d'inscription

Les modalités d'inscription sur la formation comportent 4 étapes :

- 1- Prise de contact avec notre organisme.
- 2- Participer à une réunion d'information collective.
- 3- Assister à un entretien individuel de pré-recrutement permettant :
 - D'évaluer vos prérequis techniques et pédagogiques
 - De confirmer votre identité et votre projet professionnel
 - D'évaluer les freins qui pourraient entraver l'entrée en formation
- 4- Passer un test de positionnement permettant d'évaluer vos pré-acquis et votre niveau d'entrée en formation (les compétences que vous avez déjà).