

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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). Il/elle prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits préélaborés. Il/elle a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il/elle sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il/elle met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il/elle est capable d'élaborer un menu.

BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

RNCP38430BC01 - Organisation de la production de cuisine
RNCP38430BC02 - Préparation et distribution de la production de cuisine
RNCP38430BC03 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique
RNCP38430BC04 - Mathématiques et physique-chimie
RNCP38430BC05 - Éducation physique et sportive
RNCP38430BC06 - Prévention-santé-environnement
RNCP38430BC07 - Langue vivante étrangère

DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) assistant(e) de formation sur site
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

MOYENS TECHNIQUES

- SELF
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et/ou tenue professionnelle fournis

TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total sur 2 ans est de 980H

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum
Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel

Alternance entre théorie et pratique

Évaluations en CCF et/ou ponctuelles

EP1 : Organisation de la production de cuisine

EP2 : Réalisation de la production de cuisine

EG1 : Français, Histoire- Géographie et Enseignement moral et civique

EG2 : Mathématiques - Sciences physiques et chimiques

EG3 : Éducation physique et sportive

EG4 : Langue vivante

POURSUITES D'ÉTUDES

- BAC PRO Cuisine
- MC Cuisine en dessert de restaurant
- BTS MHR
- ...

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Commis de cuisine,
- Cuisinier,
- Cuisinier en restauration,
- ...

PRÉ-REQUIS

CAP en 1 an : Avoir un niveau CAP ou équivalent

CAP en 2 ans : Avoir un niveau de fin de 3ème

CFA Trajectoire - Campus Odyssée

Contacts pour une formation :

01 88 62 00 30

contacts@cfatrajectoire.fr

www.cfatrajectoire.fr

BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉ ?

Veuillez contacter notre référente Handicap :

nadege.anseume@cfatrajectoire.fr

Tél : 01 88 62 00 30

Pour + d'information scannez le Code QR



POSTULER SUR NOTRE SITE INTERNET

OU

www.cfatrajectoire.fr



TAUX DE RÉUSSITE / 2021 : 100% / 2022 : 100% / 2023 : 81,1% / 2024 : 91,7% / 2025 : 59,3%

Pour nos formations niveau 3 (CAP) :

Taux d'interruption en cours de formation : 17,2% / Taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 10,3%

Taux d'insertion professionnelle CAP après 1 an sortants 2021 : 65% (source DARES 2023)

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>