



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'oeuvre, 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

- RNCP37553BC01 - Organisation de la production de cuisin
- RNCP37553BC02 - Préparation et distribution de la production de cuisine
- RNCP37553BC03 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique
- RNCP37553BC04 - Mathématiques et physique-chimie
- RNCP37553BC05 - Éducation physique et sportive
- RNCP37553BC06 - Prévention-santé-environnement
- RNCP37553BC07 - Langue vivante étrangère

DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) gestionnaire 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

- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et tenue professionnelle fournis
- 1 cuisine pédagogique
- 1 restaurant d'application

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



**POSTULER SUR NOTRE
SITE INTERNET**

OU
www.cfatrajectoire.fr



**POUR PLUS D'INFORMATION
CONTACTER
NOTRE RÉFÉRENTE HANDICAP**

nadege.ansemaume@cfatrajectoire.fr
Tél : 01 88 62 00 30

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 collective
- ...

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 Odysée Guyancourt

Contacts pour une formation :

01 88 62 00 30
contacts@cfatrajectoire.fr
www.cfatrajectoire.fr



Taux d'obtention non disponible, formation récemment développée

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