



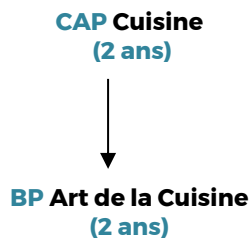
## PÔLE HÔTELLERIE - RESTAURATION / FILIÈRE CUISINE

# CAP Cuisine

Niveau 3 - Professionnel qualifié



### LE CYCLE DE FORMATION



### PUBLIC

Ouvert à tous :

- Jeunes plus de 15 ans et/ou sortis de la 3<sup>ème</sup>
- Adultes de moins de 30 ans
- Salariés, demandeurs d'emploi
- Pas de limite d'âge pour les RQTH

### TARIFS

**20€ par heure de formation** (prise en charge possible par les OPCO ; fonds de formation, CPF).

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Atelier de fabrication, salles de cours, salles informatiques, centre de ressources multimédia
- Formateurs qualifiés
- Rencontre parents-formateurs-maîtres d'apprentissage

### DÉBOUCHÉS

Le titulaire du CAP Cuisine peut travailler aussi bien dans un restaurant privé, une brasserie ou en restauration collective. Après avoir obtenu votre diplôme, vous débutez en tant que commis de cuisine, puis vous pourrez exercer le métier de cuisinier, gérant de restaurant, chef de partie ou chef de cuisine.

### POURSUITE D'ÉTUDES

- Mention complémentaire (1 an)
- Bac Professionnel et/ou BP (2 ans)

### OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

Le titulaire du CAP cuisine occupe un poste dans les types de cuisines. Il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise. Il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité. Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur. Sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement. Il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

### FORMATION

#### >> Prérequis et durée :

- niveau 3<sup>ème</sup>
- connaissances de bases en français et mathématiques

**Durée totale : 420 h à 1260 h (1 à 3 ans selon le profil)**

#### >> Rythme de l'alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

#### >> Contenu de la formation :

Domaine Général	Domaine Professionnel
<ul style="list-style-type: none"><li>• Français</li><li>• Histoire géographie EMC</li><li>• Mathématiques</li><li>• Sciences</li><li>• EPS</li><li>• Anglais</li><li>• Protection/ Santé/ Environnement</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pratique professionnelle</li><li>• Culture professionnelle</li><li>• Gestion</li><li>• Sciences appliquées</li></ul>

#### >> Modalité d'évaluation :

Contrôle en Cours de Formation (CCF).

#### >> Modalités d'accès et délai d'accès :

Admission sur dossier et/ou test de positionnement et/ou entretien individuel. Condition d'accès au public en situation de handicap, contactez Camille DELSOL, le référent handicap au 07 87 97 24 68 – [camille.delsol@cm-aveyron.fr](mailto:camille.delsol@cm-aveyron.fr).

### CONTACTS

#### CAMPUS DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'AVEYRON

Service Accueil Développement Promotion

P.A. de Cantaranne – Rue des Métiers - 12850 ONET-LE-CHATEAU

Tél. : 05 65 77 56 18 - E.mail : [cfa@cm-aveyron.fr](mailto:cfa@cm-aveyron.fr) - [www.cm-aveyron.fr](http://www.cm-aveyron.fr)