



CAP Cuisine

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Planifier et organiser son poste de travail
- Connaître les différents modes de cuisson
- Maîtriser les techniques culinaires de base
- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité
- Favoriser la progression, la mobilité professionnelle et l'accès à l'emploi ou la création/reprise d'entreprise

PRE REQUIS

- Compréhension des consignes et maîtrise du socle de connaissances de base
- Connaissance et acceptation des exigences et contraintes du secteur professionnel en termes de disponibilité et mobilité
- Aptitude au travail en équipe - Présentation correcte et soignée
- Dynamisme et capacité d'adaptation

MODALITES D'ACCES A LA FORMATION

- Démarche individuelle
- Positionnement : entretien Individuel – tests

CONTENU PEDAGOGIQUE

- Connaissances professionnelles et technologiques
 - Hygiène, alimentation, équipements, produits...
- Techniques culinaires de base et mise en pratique
- Connaissances du marché du travail, de l'entreprise
- Communication et cadre relationnel
- Enseignements généraux - Utilisation du numérique

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques et pratiques
- Plateau technique : cuisine et restaurant d'application

MODALITES DE SUIVI ET D'EVALUATION

- Evaluation continue en centre et en entreprise – Evaluation finale
- Validation du CAP (niveau 3, anciennement V)

DUREE TOTALE DE LA FORMATION

Parcours : 1263 h en moyenne
773 h en centre et 490 h en entreprise
Durée adaptée selon le niveau, l'expérience et les besoins

DATES ET LIEUX DE LA FORMATION

Entrées et sorties permanentes
Mortagne au Perche

CRITERES QUALITE

Taux de réussite aux examens : 100%

Taux de satisfaction des stagiaires : 82%

Taux d'insertion professionnelle :

- A 3 mois : 40%
- A 6 mois : 50%

TARIF ET FINANCEMENT

CPF de Transition Professionnelle
OPCO sur Plan de formation Entreprise
En contrat en alternance
(Apprentissage ou professionnalisation)
En contrat PEC

Coût : 8889.50€

Formacode : 42752

Eligible au CPF : oui **code 26650**

