HÔTELLERIE RESTAURATION

CAP Cuisine

Niveau 3 | En alternance

LES OBJECTIFS

- *Organiser, préparer et distribuer une production culinaire*
- *Réceptionner et stocker les marchandises*
- *Communiquer avec le personnel de la salle*
- *Appliquer les procédures d'hygiène et de sécurité*
- *Identifier les produits alimentaires*

DURÉE DE LA FORMATION

- **Formation :** Cursus de 2 ans ou 1 an, aménageable sous conditions selon diplôme, expérience...
- **Rythme d'alternance :** 35 semaines en entreprise et 12 semaines au Campus par an

PRÉ-REQUIS

Tout public dès 16 ans (dès 15 ans après la 3ème)

LIEU DE FORMATION

Campus des Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire
12 Rue François Billoux – 41000 Blois

MODALITÉS D'ACCÈS

- Formation prise en charge par l'OPCO et rémunérée par l'employeur sous contrat d'apprentissage aux moins de 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap) ou sous contrat de professionnalisation sans limite d'âge
- Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés et demandeurs d'emploi (tarifs et modalités : nous consulter)

DÉLAIS D'ACCÈS

Accès à la formation possible après la rentrée lorsque le contrat et/ou la convention de formation sont signés, sous réserve de place disponible

MODALITÉS D'INSCRIPTIONS

- Pré-inscription en ligne
- Accompagnement à la recherche d'entreprise
- Signature du contrat
- Inscription définitive au Campus

CAMPUS des Métiers et de l'Artisanat CENTRE-VAL DE LOIRE

02 54 74 14 73 - campus41@cma-cvl.fr - www.campusdesmetiers41.fr

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement professionnel

- Travaux pratiques
- Atelier expérimental
- Culture professionnelle
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées

Enseignement général

- Français
- Histoire – géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Prévention santé environnement
- Anglais
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Éducation physique et sportive

Activités en entreprise

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire
- Maîtriser les techniques culinaires de base
- Réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité
- Analyser, contrôler la qualité de sa production
- Dresser les assiettes

Poursuite de formation

- BP Arts de la Cuisine
- MC Cuisinier en Desserts de Restaurant

Perspectives d'emploi

- Cuisinier
- Commis de cuisine

ACCESSIBILITÉ

Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage

Méthodes pédagogiques innovantes et actives qui ont pour vocation à rendre l'alternant acteur de sa formation : apports théoriques, enseignements pratiques (démonstration, observation et manipulation des alternants) et échanges sur la base de situations réelles vécues en entreprise

Nos sites de formation bénéficient tous de plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier

SUIVI ET ÉVALUATION

Selon le règlement d'examen et le public les évaluations se font au moyen de contrôle en cours de formation et/ou d'épreuves terminales ponctuelles

LES PLUS DU CAMPUS

- 100% Alternance
- Réseau de 4 centres de formation professionnelle en Région Centre-Val de Loire
- Plus de 40 ans d'existence
- Mobilité Européenne et Internationale
- Nombreux espaces de vie pour les alternants
- Hébergement au plus proche des Campus
- Équipements pédagogiques récents

CAMPUS des Métiers et de l'Artisanat CENTRE-VAL DE LOIRE

02 54 74 14 73 - campus41@cma-cvl.fr - www.campusdesmetiers41.fr

MAJ 05/2023