

CAP CUISINE en 1 AN

En apprentissage

NIVEAU 3 – Ministère de l'éducation nationale

RNCP	<p>Nom : CAP - Cuisine Certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE Numéro RNCP : 37553 Date d'enregistrement de la certification : 02 Mai 2023</p>
Public concerné, nombre	Personne de 16 à 29 ans souhaitant se former par le biais de l'apprentissage
Prérequis	<ul style="list-style-type: none"> • Avoir validé un CAP PSR • Signer un contrat d'apprentissage • Pas de limite d'âge pour les personnes Reconnaisante Travailleur Handicapé
Modalités d'accès	<ul style="list-style-type: none"> • Entretien de motivation avec le directeur/Formateur responsable de formation.
Présentation générale (problématique, intérêt)	Grâce à votre diplôme de CAP PSR, vous présentez le CAP cuisine en un an, en vous consacrant aux aspects techniques et technologiques du métier.
Objectifs	Le titulaire de C.A.P. cuisine est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle et collective. Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité, il assure la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable. Il organise son travail et participe à l'approvisionnement et au stockage des produits.
Contenu de la formation	<p>Modules d'enseignement professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Travaux pratiques (environ 70% du temps de formation) • Technologie appliquée cuisine • Gestion appliquée • Technologie professionnelle • Sciences appliquées • Chef d'œuvre
Modalités pédagogiques	Cours théorique et pratique, analyse de pratique, mise en situation, mise en projet, pédagogie d'alternance.
Compétences / Capacités professionnelles visées	<p>Capacités professionnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser des productions culinaires à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable. - Identifier les besoins en matières premières et les stocker. - Organiser sa production. - Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication. - Participer à la distribution des mets.

Durée	Alternance : 75% en entreprise/ 25% au CFA, soit pour une année 455 heures de formation avec une convention d'aménagement de durée dans le cadre du contrat d'apprentissage.
Dates	Périodes de formation du 04/09/2023 au 30/06/2024
Lieu(x)	MFR - CFA « La Sablonnière » - 51 rue Louis Moron – Brissac-Quincé 49320 Brissac Loire Aubance <i>L'établissement est accessible pour les personnes à mobilité réduite (Contacter Anna Béguin pour tout autre aménagement spécifique selon la nature du handicap).</i>
Coût par participant	Les différents tarifs sont accessibles sur notre site internet : http://www.mfr-cfa-brissac.org
Responsable de l'action – Contact	Kevin Mercier : Responsable de formation Patricia Madrange : Référente administrative Mail : mfr.brissac@mfr.asso.fr Tel : 02 41 91 23 25
Formateurs, animateurs et intervenants	<ul style="list-style-type: none"> • Formateurs de la MFR : de niveau 6 - • Intervenants externes en fonction des thèmes professionnels
Suivi de l'action	<ul style="list-style-type: none"> • Feuilles d'émargement sur IENT • Temps de régulation (temps d'accueils et de bilans)
Evaluation de l'action	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluation de l'apprenant • Evaluation de l'action <p>Pour l'obtention du CAP Cuisine :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Epreuves terminales
Passerelles et débouchés possibles	<p>🔗 Un accès au métier :</p> <p>Ce diplôme est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. Le diplômé débute en tant que commis de cuisine/cuisinier dans la restauration commerciale ou collective.</p>