

NIVEAU 3

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

CUISINE

VOIE INITIALE PAR APPRENTISSAGE
FORMATION CONTINUE



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT



© Freeimages.com

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquérir les savoir-faire pour exercer dans différents types de restauration (traditionnelle, brasserie, collective...) en tant que commis de cuisine ou cuisinier.

À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

Formation ouverte aux :

- demandeurs d'emploi,
- salariés d'entreprise,
- apprentis.

PRÉ-REQUIS

- Âge pour l'apprentissage: entre 16 et 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap)
- Avoir 15 ans dans l'année civile du démarrage du contrat et avoir terminé un cursus de collège ou 16 ans minimum.

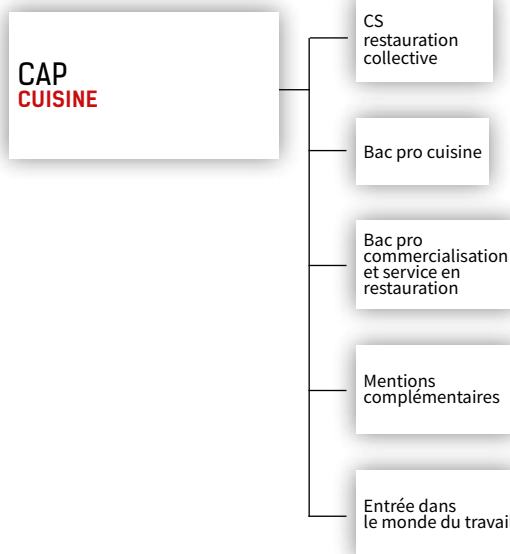
QUELS MÉTIERS POSSIBLES APRÈS LA FORMATION ?

- Cuisinier
- Commis de cuisine

PRINCIPALES ACTIVITÉS DU MÉTIER

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.

POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES



PASSERELLES

Possibilité de réduction de la durée en fonction de l'expérience du profil ou des acquis antérieurs.

DURÉE

- Formation par la voie de l'apprentissage : 24 mois
- Formation continue : entre 12 et 24 mois (selon statut ou expérience)

NIVEAU 3

CAP CUISINE

CONTENU DE LA FORMATION (800 HEURES / 2 ANS)

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL	ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL
FRANÇAIS	PÔLE 1 - ORGANISATION DE LA PRODUCTION DE CUISINE
HISTOIRE-GÉOGRAPHIE - ENSEIGNEMENT MORAL ET CIVIQUE	PÔLE 2 - PRÉPARATION ET DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION DE CUISINE
MATHÉMATIQUES - PHYSIQUE - CHIMIE	
EPS	
ANGLAIS	
PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT	

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance entre des cours théoriques et des travaux pratiques en cuisine pédagogique.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

- Supports de formation adaptés selon les handicaps
- Progression et activités pédagogiques adaptées à l'apprenant
- L'ENILV est engagée dans le référentiel H+ FORMATION, démarche qualitative de la Région Auvergne-Rhône Alpes.

TARIFS

- **Formation par Apprentissage** : Financement pris en charge par les entreprises ou les collectivités d'accueil
- **Formation Continue** : Plusieurs financements possibles : Pôle Emploi, Région, Transition Pro, CPF, OPCO... Tarif à partir de 9,15 euros de l'heure. Nous contacter pour un devis précis. Des frais d'équipements pédagogiques éventuels sont à prévoir.

ACCESSIBILITÉ

- **en bus** : bus ligne C2, arrêt Étoile
- **en tram** : tramway A, arrêt Étoile
- **en voiture** :
par l'A480 : sortie 7 Pont-de-Claix
par la Rocade Sud : sortie 8 direction Pont-de-Claix

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Diplômant,
- Évaluation en CCF
- Possibilité de valider un ou des blocs de compétences

MODALITÉS D'ADMISSION

- Entretien de motivation et tests de positionnement entre mars et novembre
- Rentrée : septembre

OU

- Candidature via Affelnet

Pour la recherche d'une entreprise d'alternance, un suivi et un appui individuels vous sont proposés jusqu'à la signature du contrat.

CONDITIONS D'ACCUEIL

- **Restauration** : établissement situé à proximité de nombreux commerces alimentaires. Une salle de pause équipée de réfrigérateurs et de micro-ondes.
- **Hébergement** : pas d'internat. Nous consulter pour les différentes possibilités.

LIEU DE LA FORMATION

Le Pont-de-Claix (38)



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT

M02.IN20

Site Le Pont-de-Claix

4, rue de la Paix, 38800 Le Pont-de-Claix
Tél. 04 76 09 81 45
e-mail : enilv38@educagri.fr

www.enilv74.com



MISE À JOUR 10/2021

Page 2/2