

NIVEAU 3

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

CUISINE

FORMATION PAR ALTERNANCE / CONTINUE



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT



OBJECTIF DE LA FORMATION

- Assurer la production culinaire en gérant l'approvisionnement, la préparation des légumes, des viandes et poissons avant de produire un met ;
- Assurer la distribution en mettant en valeur les techniques spécifiques à l'activité ;
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ;
- Exercer son activité dans le respect de l'environnement.

PRINCIPALES ACTIVITÉS DU MÉTIER

- Élaborer des plats et préparer des menus en respectant les normes d'hygiène

À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

- aux jeunes de 16 à 30 ans en contrat d'apprentissage,
- à toute personne en contrat de professionnalisation,
- aux salariés et aux demandeurs d'emploi : financement à étudier.

Pour toutes informations liées au handicap, merci de nous contacter.

PRÉ-REQUIS

- Avoir 15 ans dans l'année civile du démarrage du contrat et avoir terminé un cursus de collège ou avoir 16 ans minimum.
- Avoir un projet validé dans le secteur de la restauration.

MODALITÉS D'ACCÈS

1. Entretien individuel de motivation ;
2. Positionnement.

DURÉE DE LA FORMATION

- Cursus de 2 ans ;
- Possibilité de réduction du temps en fonction du profil et de l'expérience.

Niveau de l'action : Niveau 3.

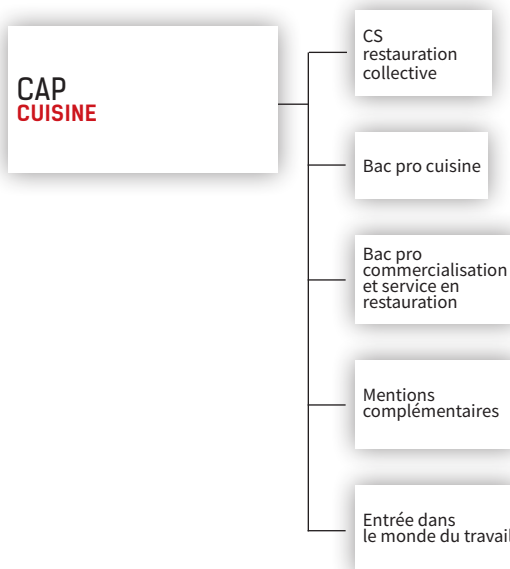
QUELS MÉTIERS POSSIBLES APRÈS LA FORMATION ?

- Cuisiner-e ;
- Commis de cuisine.

DANS QUELS SECTEURS D'ACTIVITÉS ?

Cette formation conduit à des postes au sein de tous types de cuisine, de la restauration commerciale ou sociale.

POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES



CONDITIONS D'ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

- Restauration traditionnelle ;
- « Coup de feu » du moment du service.

NIVEAU 3

CAP CUISINE

CONTENU DE LA FORMATION (800 HEURES)

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	

LIEU DE LA FORMATION Pont-de-Claix

CONDITIONS D'ACCUEIL

- salle de pause avec réfrigérateurs et micro-ondes.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- alternance entre des apports théoriques et pratiques,
- utilisation de plateau technique : la cuisine pédagogique.

INSCRIPTION/ADMISSION

- Entretien de motivation entre mars et novembre 2021 ;
- Rentrée : septembre 2021.

RÉMUNÉRATION ET FINANCEMENT

- en fonction de l'âge et du type de contrat,
- des frais pédagogiques éventuels sont à prévoir.

DISPOSITIF D'ÉVALUATION par CCF

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

CONTACT

Tél. 04 76 09 81 45
enilv.echirolles@educagri.fr



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT

Site Pont-de-Claix

4, rue de la Paix, 38800 Pont-de-Claix
Tél. : 04 76 09 81 45 - Fax : 04 76 09 15 86
enilv.echirolles@educagri.fr

www.enilv74.com



MISE À JOUR 01/2021