

# NIVEAU 3

## CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

# CUISINE

### FORMATION PAR ALTERNANCE / CONTINUE



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT



**OUVERTURE  
EN SEPTEMBRE 2020**

### 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.

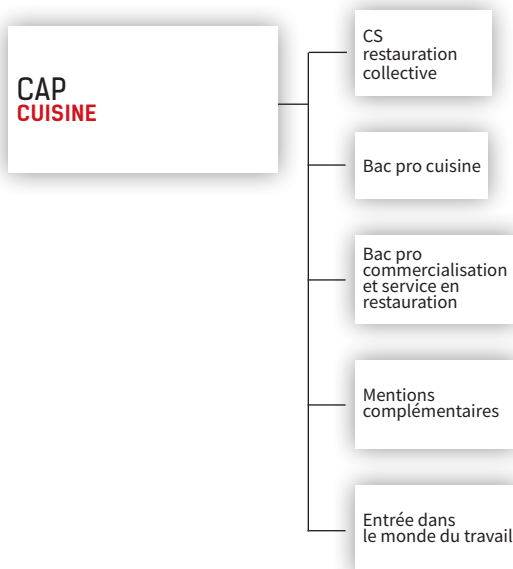
### QUELS MÉTIERS POSSIBLES APRÈS LA FORMATION ?

- 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**

Possibilité de valider des blocs de compétences.

### 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

### TARIF

En fonction du statut et du contrat :

- Si vous êtes apprenti : financement par l'OPCO de l'entreprise accueillante.
- Si vous êtes salarié : financement par le projet de transition professionnelle.
- Si vous êtes demandeur d'emploi : CPF.

Tarif à partir de 9,15 euros de l'heure.  
Nous contacter pour un devis précis.



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](http://www.enilv74.com)



MISE À JOUR 01/2021