RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

GIP Compétences Académie de Versailles APPRENTISSAGE

CFA de l'académie de Versailles

CAP CUISINE

UFA Théodore Monod - 26 Avenue Leon Jouhaux 92160 Antony

OBJECTIFS

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle Cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines.
Sous l'autorité d'un responsable :
- il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

CONTENU

Compétences professionnelles :
- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire
- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maitriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- Communiquer dans un contexte professionnel

Savoirs :
- Prévention Santé Environnement
- Français
- Histoire-géographie – enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Physique chimie
- EPS
- Langue vivante étrangère

PUBLICS

- Salarié en Contrat d'Apprentissage

DURÉE

De 800 h

DATES

Date de début : 01 septembre 2024
Date de fin : 30 juin 2026

PRÉ-REQUIS

Sur positionnement
Entretien de motivation accompagné d'un test de positionnement (en fonction des diplômes obtenus).

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (ex V)

VALIDATION

- Diplôme / unité de diplôme
  CAP cuisine

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- A distance
- Cours du jour
- Face à face

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves ponctuelles et Contrôles en cours de formation (CCF)

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Le titulaire du CAP cuisine est amené à exercer un emploi dans les métiers de la cuisine de tous les secteurs de la restauration commerciale ou sociale. Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Fiche RNCP 37553

Moyens matériels : Plateaux techniques équipés avec le matériel et appareils nécessaires aux formations en fonction du domaine d'activité, salles banalisées, salles informatiques. Centre d'informations et de documentation. Restauration sur site.

Moyens humains : enseignants de l'éducation nationale. Interventions ponctuelles de professionnels du secteur possibles.

Modalités de recrutement : Affelnet, dossier de candidature, entretien, tests, positionnement pédagogique. Possibilité d'intégrer le cycle de formation en deuxième année en fonction de l'expérience professionnelle du candidat.
Modalités pédagogiques : Alternance centre de formation et entreprise. Cours en face à face ou distanciel possible. Mises en situations professionnelles. Chef d'œuvre.

COÛT

Reste à charge 0 €

FINANCEMENT

- Entreprise et OPCO

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme
- Metiers de bouche, agroalimentaire

CONTACT

Mme Sandra Gavary
Téléphone : 01.46.11.46.87
Email : sandra.gavary@monod.pro

RÉFÉRENT HANDICAP

Mme Charleen Courtois
charleen.courtois@ac-versailles.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Un(e) apprenti(e) en situation de handicap peut bénéficier de divers aménagements dans le cadre de sa formation en prenant contact avec la référente handicap. Ainsi, il/elle bénéficie d'un accueil et d'un accompagnement particulier tout au long de sa formation en alternance.
Une demande de Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH) doit être effectuée auprès de la Maison Départementale des Personnes Handicapées (MDPH) du département de résidence.
Les équipes du CFA académique sont sensibilisées et mobilisées pour accueillir des personnes en situation de handicap et leur proposer un accompagnement adapté pour favoriser leur formation en alternance.