CCI CHARENTE
FORMATION

# CAP
# CUISINE

## LES + DE L'ALTERNANCE

- EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE
- FORMATION GRATUITE
- 1 DIPLÔME, 1 MÉTIER
- POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE
- INSERTION PROFESSIONNELLE
- SALAIRE
- PARCOURS SPÉCIFIQUE ALLOPHONE EN 3 ANS

ANGOULÊME

Formation : 05 45 90 13 94 - Administration : 05 45 90 13 08
arts-culinaires@ccicharente-formation.fr

www.ccicharente-formation.fr

angouleme@ccicharente-formation.fr - Bd Salvador Allende - ZI n°3 - CS 11625 - 16340 L'Isle d'Espagnac - 05 45 90 13 13

• Site de formation Handi-Accueillant •

CCI CHARENTE FORMATION

# CAP CUISINE

## Conditions d'admission

- CAP en 3 ans : parcours spécifique allophone
- CAP en 2 ans : être âgé de 16 à 29 ans révolus (accessible dès 15 ans / avoir validé une classe de 3ème)
- CAP en 1 an : jeune titulaire d'un CAP, d'un BAC ou d'une formation supérieure
- Se pré-inscrire sur le site internet
- Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise

## Organisation des études

- Statut : contrat d'apprentissage
- Durée : 1 ou 2 ans ou 3 ans (à déterminer en fonction du positionnement d'entrée)
- Suivi : visites régulières du CFA en entreprise
- Validation : Certificat d'Aptitude Professionnelle Cuisine
- Tarif : formation financée dans le cadre de l'apprentissage

## Objectifs :

Ce professionnel confectionne des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu. Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail, respecter les règles d'hygiène et de sécurité et la démarche de développement durable.

93*% 91% *Taux de réussite à l'examen (session 2023)*

***des entreprises recommandent notre CFA.**

*Retrouvez tous nos indicateurs de performance sur notre site www.ccicharente-formation.fr/les-campus-cci/engagement-qualite/*

••• *Référenciel RNCP – France Compétences – sur le lien www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37553/*

FRANCE compétences CERTIFICATION

## SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Restauration gastronomique
- Restauration traditionnelle
- Restauration collective ou sociale
- Traiteur

## APTITUDES RECHERCHÉES

- Hygiène
- Rapidité
- Esprit d'équipe
- Sens de l'esthétisme et convivialité
- Sens de l'organisation

## FORMATION

Enseignement professionnel

- Préparations culinaires
- Cuissons
- Appareils, fonds et sauces
- Pâtisseries, finition, dressage
- Technologies professionnelles
- Les produits
- Les techniques
- Prévention, sécurité, environnement

Enseignement général

- Français, Histoire-Géographie
- Mathématiques - Sciences physiques
- Éducation Physique et Sportive
- Anglais

## COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

- Prévoir les produits nécessaires aux réalisations conformément aux fiches techniques
- Réceptionner, contrôler et stocker les denrées
- Organiser son poste de travail en tenant compte des impératifs de production
- Réaliser les préparations préliminaires de denrées brutes et pré élaborées
- Réaliser des cuissons et des remises en température
- Réaliser des appareils, des fonds et des sauces de base
- Réaliser des hors-d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, des pâtisseries et des desserts
- Dresser et mettre en valeur des préparations culinaires
- Concevoir un menu simple

## MOYEN PÉDAGOGIQUE

- Cuisine pédagogique et son environnement ; plateformes numériques pédagogiques.

## DÉLAI D'ACCÈS

- Jusqu'à 3 mois avant et après la date de début de formation au CFA.

## MÉTHODE MOBILISÉE

- Alternance d'apports théoriques et pratiques en présentiel et /ou en distanciel

## MODALITÉ D'ÉVALUATION

- Tout au long de l'année et examen final en ponctuel.

## ••• ET APRÈS LA FORMATION

- BP Arts de la Cuisine
- MC Cuisinier en Desserts de Restaurant
- Vie active

Mise à jour au 22/01/24 – Image Freepick

L'APPRENTISSAGE EN NOUVELLE-AQUITAINE
Qualiopi processus certifié RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
CCI CHARENTE
RÉGION Nouvelle-Aquitaine
UNION EUROPÉENNE Fonds Social Européen
ENGAGÉS POUR L'ACCUEIL DES PERSONNES HANDICAPÉES fh FORMATION & HANDICAP