

# CAP1 Cuisine

## → Cuisine

### Publics concernés :

**Élèves sortant de 3ème, de 3ème PrépaMétiers**

*Des passerelles sont possibles pour des parcours individualisés de formation...*

### Équipements / Accès / Accessibilité :

**Équipements :** Salles de cours avec vidéo projection et salles techniques avec matériels spécialisés.

**Accès :** Ligne de bus, et gare à proximité. (+ d'infos sur notre site/rubrique contact).

**Accessibilité PMR :** Totale.

### Profil(s) Formateur(s) :

Enseignants de l'Éducation Nationale...

### Réussite & Satisfaction :

Réussites au **CAP Cuisine**

2021 = **100%**

### Profil et pré-requis :

L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés, une bonne résistance physique, et le plus grand respect des règles d'hygiène et sécurité.

**Vous aimez travailler en équipe et appréciez les contacts** que ce soit avec les fournisseurs, les partenaires et les clients.

### Objectifs de la Formation / Aptitudes et compétences :

Vous serez préparé à remplir la **fonction de commis de cuisine ou de cuisinier** dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale et collective, ou dans des entreprises connexes à l'industrie hôtelière. En fonction du profil, le parcours est adapté et le diplôme préparé en 1, 2 ou 3 ans.

*Le séjour pédagogique qui fait partie intégrante de la formation a également pour but de mobiliser l'apprenant autour d'un projet professionnel commun centré sur son futur métier.*

### Contenus et durée de la Formation :

- **DURÉE du cycle de formation :** 2 années scolaires

**Enseignement Professionnel : 1045 heures** (pour le cycle)

- 2 domaines professionnels : *Organisation de la production culinaire et Production culinaire*

Travail interdisciplinaire (*matières pro. et générales*) permettant la réalisation de projets (*réceptions, organisation d'événement avec buffets*)...

**Enseignement Général : 467.5 heures** (pour le cycle)

**Consolidation, accompagnement** personnalisé et préparation à l'orientation = **192.5 heures**

**Période de Formation en Milieu Professionnel :** 14 semaines réparties sur les 2 années.

### Méthodes mobilisées & Modalités d'évaluation :

Les enseignements sont théoriques mais surtout pratiques dans le **restaurant d'application « La Fourchette et la Plume »**, ouvert au public.

- *Vous pouvez obtenir un second CAP du secteur, en 1 an ou poursuivre en BACPro ou BP cuisine, en MC « cuisinier en dessert de restaurant » ou « art de la cuisine allégée ».*

*Contrôle en Cours de Formation.*

*Témoignages d'anciens élèves sur la chaîne YOUTUBE du Groupe CREEFI*

### Modalités d'inscription & Tarifs :

POUR S'ORIENTER... C'EST AFFELNET !

**POUR CANDIDATER :** Dossier SUR NOTRE SITE (*rubrique formations*)

**Tarifs :** disponibles SUR NOTRE SITE (*rubrique formation/onglet tarifs*)

