

# CAP Cuisine

## → Cuisine

### Publics concernés :

**Élèves sortant de la classe précédente** du cycle de formation.

*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, parc à vélo. (+ 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**

2023 = **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...*

### 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.

- *Votre formation peut se poursuivre en BAC Professionnel ou Brevet Professionnel cuisine, ou en Mention Complémentaire « cuisinier en dessert de restaurant » ou « art de la cuisine allégée ». Vous pouvez également obtenir un second CAP du secteur, en 1 an.*

**Contrôle en Cours de Formation.**

### Modalités d'inscription & Tarifs :

**POUR S'INSCRIRE** : Dossier SUR NOTRE SITE (rubrique formations)

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