

Boucher

Certificat d'Aptitudes Professionnelles RNCP38430

L'objectif du CAP Cuisine

L'objectif de la formation CAP Cuisine est de vous préparer à obtenir le diplôme en validant l'ensemble des compétences requises pour exercer le métier de cuisinier. À la fin de la formation, vous serez capable de maîtriser les techniques culinaires de base, de respecter les normes d'hygiène et de sécurité, de gérer la production en cuisine, ainsi que d'organiser le travail en équipe dans différents contextes professionnels (restaurant, traiteur, collectivité). Vous saurez également gérer l'approvisionnement, la conservation et la préparation des denrées alimentaires en respectant les règles de qualité et de rentabilité, tout en facilitant votre insertion professionnelle dans le secteur de la restauration.

Durée de la formation

Formation en présentiel d'une durée totale de 616 heures dont 476 heures en centre de formation et 140 heures en entreprise.

Durée hebdomadaire : 30 heures.

Nombre de places : 15.

La formation

Certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Date d'enregistrement : 06-03-2024

Programme :

- Organisation de la production culinaire
- Préparation et distribution de la production culinaire
- Technologie en cuisine
- Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel
- Environnement professionnel
- Enseignement généraux : Français, Histoire et Géographie, Mathématiques et Sciences- Physiques, Anglais
- Compétences transversales : Recherche de stage/d'emploi, Informatique, Gestion appliquée
- Stages en entreprise
- Formation de Sauveteur Secouriste du Travail

Evaluations en cours de formation :

- Evaluation de l'acquisition des compétences :
 - Quiz
 - Entretien
 - Auto évaluation
 - Evaluation de la satisfaction à mi-parcours
 -

A la fin de la formation :

- Evaluation finale :
 - **Passage de l'examen du cap cuisine**
- Evaluation de la satisfaction

Remise du certificat d'aptitudes professionnelles

Chiffres clés :



La formation CAP offre la possibilité de s'inscrire et de valider un ou plusieurs blocs de compétences.

Débouchés et poursuite de parcours

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études, d'une durée d'un an en MC (mention complémentaire) ou de 2 ans en bac professionnel ou BP (brevet professionnel).

Modalités et moyens

- Intervenants et formateurs spécialisés et expérimentés dans leurs domaines d'intervention
- Formation situation travail
- Mise en situation professionnelle
- Projets concrets réalisés en collaboration avec les entreprises partenaires
- Ressources multimédias
- Plateforme Form-e®

Suivi des apprenants pendant et après la formation (tutorat, accompagnement individualisé, aide à l'insertion professionnelle)

Recrutement et pré-requis

La formation s'adresse aux :

- Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail bénéficiant d'une expérience professionnelle significative et ayant un projet professionnel défini dans ce secteur,
- Bénéficiaires RSA
- Jeunes de - de 26 ans orientés par la Mission Locale
- Candidats reconnus handicapés par la MDPH intégrant un milieu ordinaire de formation soumis aux mêmes conditions d'accès que les autres publics (formation adaptée et adaptable aux personnes en situation de handicap)

Pré-requis :

- Niveau 3ème des collèges minimum (lecture, écriture, calcul).
- Avoir acquis les premières bases techniques du métier.
- Pouvoir résister à la fatigue physique et nerveuse et supporter la station debout prolongée.
- Faire preuve de créativité.
- Appliquer strictement des règles d'hygiène.
- Etre prêt à travailler le dimanche et les jours fériés.
-

L'intégration de la formation se fait en moyenne dans les 15 jours suivant le recrutement.

Coûts et financements

- **Demandeurs d'emploi** : Formation est gratuite et rémunérée, financée par le Conseil Régional des Hauts de France et le Fonds Social Européen

Salariés : Nous contacter

Où et quand se former ?

L'AFCI propose des ouvertures de formation tout au long de l'année, consultez les dates sur notre site internet !