

Cuisine

Certificat d'Aptitudes Professionnelles

RNCP38430

L'objectif du CAP Cuisine

Le titulaire du CAP Cuisine maîtrise les techniques de base nécessaires à la réalisation de productions culinaires. Il prépare, cuisine et dresse des plats en utilisant les produits et matériels professionnels adaptés, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité.

Il organise son travail, participe à l'approvisionnement et au stockage des marchandises et contribue à la mise en valeur et à la distribution des préparations. Il est notamment préparé à exercer comme commis de cuisine dans différents secteurs de la restauration commerciale ou collective.

Chiffres clés :



Durée de la formation

Formation en présentiel d'une durée totale de 1216 heures dont 726 heures en centre de formation et 490 heures en entreprise.

Durée hebdomadaire : 30 heures.

Nombre de places : 14

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

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

Débouchés et poursuite de parcours

Le CAP Cuisine permet une insertion professionnelle directe dans le secteur de la restauration. Il est également possible, sous certaines conditions, de poursuivre ses études, notamment en certificat de spécialisation (CS), en brevet professionnel (BP) ou en baccalauréat 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

Formation est gratuite et rémunérée, financée par les **Régions Hauts de France et Ile de France**

Les prestations de formation proposées par l'AFCI sont réalisées exclusivement dans le cadre Plan Régional de Formation passés avec des financeurs institutionnels.

À ce titre la tarification définie dans le cadre du marché auxquels l'AFCI est attributaire. Aucune formation n'est commercialisée en individuel

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 !

Hauts de France : Monsieur Julien Bianco, Directeur Régional julien.bianco@afci-formation.fr

Ile de France : Monsieur Ahcène Boukerma, Coordinateur ahcene.boukerma@afci-formation.fr