Apprentissage

Niveau 3

CAP Cuisine

PRÉ-REQUIS

Formation ouverte sans pré-requis pour les candidats ayant entre 15 et 29 ans, et sans limite d'âge pour les candidats ayant la reconnaissance de travailleur handicapé.

MODALITÉS D'ACCÈS

Inscription à condition d'avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise.
Délais d'accès : Jusqu'à trois mois avant et trois mois aprèsle début de la formation dès lors que les pré-requis sont validés.

DURÉE

Durée de formation : 6 mois (300h) à 36 mois (1 200h), selon le positionnement initial.
Rythme d'alternance : 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise.

OBJECTIFS

Acquérir des aptitudes et compétences professionnelles ainsi que les techniques du métier, en vue de les valider par le **CAP Cuisine, diplôme de niveau 3** - RNCP38430 - Ministère de l'Éducation Nationale - 31/08/2029.

Compétences attestée de la formation :

- Organiser la production de cuisine
- Préparer et distribuer la production de cuisine
- Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Éducation physique et sportive
- Prévention - santé - environnement
- Langue vivante étrangère

CONTACT

CFA du Pays de Montbéliard
Rue des Frères Lumière,
25200 BETHONCOURT
03 81 97 36 37
contact@ifac-pm.com
www.ifac-pm.com

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis tout au long du parcours de formation, passation des épreuves en fin de parcours de formation.

Passation des épreuves en cours de formation (CCF).

Certification partielle possible.

FINANCEMENT

Formation prise en charge par l'OPCO de l'entreprise qui accueille l'alternant.
Frais annexes d'hébergement et de restauration à la charge de l'apprenti.

POURSUITE D'ÉTUDE

- CAP Boulanger (Niveau 3)
- CAP Pâtissier (Niveau 3)
- Certificat de Spécialisation Desserts de Restaurant (niveau 3)
- Brevet Professionnel Arts de la Cuisine (niveau 4)

DÉBOUCHÉS

- Commis de cuisine
- Cuisinier
- Cuisinier en restauration collective

Le titulaire du CAP - Cuisine peut exercer dans tous les types d'établissement de restauration (commerciale, collective, sociale).

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !