



STELO  
FORMATION

# CAP CUISINE

Certificat d'aptitude Professionnelle de niveau 3 en alternance

94%  
Satisfaction  
stagiaires

97%  
Réussite aux  
examens

20%  
Interruption en  
cours de formation

78%  
Insertion  
professionnelle

71%  
Poursuite  
d'études



## Présentation

### Activités visées

Le titulaire du CAP cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable :

- Il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- Il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité;
- Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- Il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

### Secteurs d'activités

- Restauration commerciale, gastronomique et collective
- Hôtellerie traditionnelle, grands groupes hôteliers
- Bars, brasseries et cafés

### Type d'emplois accessibles

Premier commis, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine, chef de cuisine, chef-gérant, responsable de production.

### Évolution professionnelle possible

Le cuisinier pourra évoluer vers des postes de chef de partie, sous-chef ou chef de cuisine, travaillant seul ou en brigade. Il pourra exercer son métier à l'année ou en saison - l'hiver à la montagne, l'été en bordure de mer - ainsi qu'à l'étranger s'il aime les voyages. Après une solide expérience professionnelle et une connaissance de la gestion, il pourra créer sa propre entreprise.

### Code(s) ROME

G1602

### Modalités d'évaluation et objectifs de la formation

### Pendant la formation

Contrôle en cours de formation (CCF) modalités disponible sur le Bulletin officiel du 9 avril 2016

### A l'issue de la formation

Diplôme validé par le Ministère de l'Education Nationale

### Validation

CAP Cuisine



## Programme

- Travaux pratiques et technologie restaurant, brasserie et hébergement
- Sciences appliquées,
- Prévention Santé Environnement
- Connaissance de l'Entreprise dans son Environnement Economique et Juridique
- Enseignement général (Français, Histoire Géographie, Mathématiques, Langue Vivante, EPS, Informatique)



## Compétences attestées *fiche RNCP N° 26650BC*

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences ci-dessous :

**1 - Organisation de la production de cuisine :** réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de préventions liées à l'activité - Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et de temps imparti.

**2 - Réalisation de la production de cuisine :** préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur - Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité - Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel - Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.

**3 - Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique :** **Français : Entrer dans l'échange oral :** écouter, réagir, s'exprimer - Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire - Devenir un lecteur compétent et critique - Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle. **Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique :** Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures - Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace - Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés - Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien.



**4 - Éducation physique et sportive :** compétences de niveau 3 du référentiel de compétences attendues : Réaliser une performance motrice maximale - Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains - Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique - Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif - Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité.

**5 - Langue vivante :** compétences de niveau A2 du CECRL S'exprimer oralement en continu - Interagir en langue étrangère - Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère.

**6 - Mathématiques - Sciences physiques et chimiques :** rechercher, extraire et organiser l'information - Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité - Expérimenter - Critiquer un résultat, argumenter - Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.



## Conditions d'accès

### Public

Être âgé(e) de 16 ans à 29 ans non révolus (pas de limite d'âge si public en situation de handicap)

### Pré-requis

- Motivation pour le secteur professionnel.

### Aptitudes

- Sens des relations humaines
- Sens de l'organisation
- Présentation irréprochable
- Résistance physique
- Bonne mémoire
- Respect de la hiérarchie
- Envie de faire plaisir.



## Durée, Dates et Lieu

### Durée

Cycle de 2 ans : 400 heures à 455 heures par an de formation au centre (durée modifiable par convention avec l'entreprise) en alternance avec des périodes en entreprise.

### Dates

Entrée possible tout au long de l'année si convention avec l'entreprise.

### Lieu

[93] Avenue Jean Fourgeaud - 93420 Villepinte -

Tél : 01 49 63 42 42

[78] 7 place des Arcades - 78570 Chanteloup les vignes -

Tél : 01 39 27 62 46

[71] 13 rue des Halles - 71150 Chagny - Tél : 03 85 91 27 32

[83] 142 avenue des Chênes Verts - 83700 Saint-Raphaël -

Tél : 04 94 83 84 85

## Méthodes pédagogiques

- Formation en présentiel avec possibilité de modules en FOAD. Pédagogie active et participative. Apports théoriques et méthodologiques. Etudes de cas. Ateliers pratiques. Accompagnement individuel. Mobilité internationale. Education à la citoyenneté. Modules d'intégration.
- Modalités de suivi : positionnement pédagogique, évaluation des acquis, suivi par le biais d'un livret d'apprentissage dématérialisé, visites en entreprise du formateur référent, questionnaires de satisfaction.

## Supports et moyens utilisés

- Salles de cours théoriques et pratiques, équipements professionnels actualisés, mise à disposition des supports de cours (format papier ou dématérialisé), centre de ressources pédagogiques, Plateforme d'e-Learning (campus numérique), réseaux et équipements informatiques à disposition des apprenants, équipe pédagogique expérimentée.



## Accessibilité

Selon le site et la formation envisagée : accessible aux personnes en situation de handicap



## Modalités de sélection

**Tests :** Test informatique sur les connaissances de base

**Entretien individuel :** En présentiel ou à distance



## Délai d'accès à la formation

Délai moyen : 1 mois



## Coût et financement

### Autres publics

Formation gratuite et rémunérée dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation (% du SMIC fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation)

## Nos missions

- Apprentissage
- Formation continue
- Formation sur mesure
- Audits & Conseil
- VAE

## Nous trouver



## Nous contacter

Info@ifitel.net

01 49 63 42 62

