

INSCRIPTIONS / RENSEIGNEMENTS

01.49.63.42.42



CAP CUISINE



CEFAA - Av. J. Fourgeaud 93420 Villepinte
01.49.63.42.42 / contact@cefaa.net



CEFAA CHAGNY
13 rue des Halles
71150 CHAGNY
03.85.91.27.32
chagny@cefaa.net



CEFAA
7 place des Arcades
78570 Chanteloup les
Vignes
01.39.27.62.46
Chanteloup-les-
vignes@cefaa.net



CEFAA EST VAR
142, avenue des chênes
verts
83700 BOULOURIS /
SAINT RAPHAEL
04 94 83 84 85
Est-Var@cefaa.net



Suivez-nous :



WWW.CEFAA.NET

CEFAA - Centre Européen de Formation par Alternance et en Apprentissage

La formation permet d'accéder au métier de cuisinier (cuisinière). Celui-ci (celle-ci) réalise l'ensemble de la prestation culinaire d'un restaurant ou les préparations relevant de sa partie en fonction de l'organisation du travail et du nombre de personnes en cuisine.

La formation apprend à mettre en œuvre les techniques de production culinaire, en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Pour évoluer, la diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique,...) offre de très nombreuses possibilités aussi bien en France qu'à l'étranger.



Vos Atouts

- ◆ Sens du travail en équipe
- ◆ Propreté et respect de l'hygiène
- ◆ Goût et créativité
- ◆ Résistance physique
- ◆ Respect de la hiérarchie
- ◆ Envie de faire plaisir

Les Débouchés

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.



La Formation

DURÉE : de 1 à 2 ans (modulable selon convention signée avec l'entreprise)

RYTHME : Alternance 2 semaines au centre / 2 semaines en entreprise

FRAIS DE FORMATION : 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)

DIPLÔME : CAP « Certificat d'Aptitude Professionnelle » sous forme de Contrôle en Cours de Formation (CCF) Niveau III – Diplôme d'Etat

LIEUX DE FORMATION :

CEFAA Avenue Jean Fourgeaud 93420 Villepinte

CEFAA 7 Place des Arcades 78570 Chanteloup-les-Vignes

CONDITIONS D'ADMISSION : Après une 3ème générale ou une 2nde

MODALITÉS D'ADMISSION :

Admission sur dossier scolaire et entretien de motivation.

ACCESSIBILITÉ : Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

MOYENS ET DÉLAIS D'ACCÈS : Entrée possible tout au long de l'année si convention avec l'entreprise. Délai moyen : 1 mois.

PRINCIPALES COMPÉTENCES VISÉES :

Concevoir des fiches techniques de réalisation

Réaliser les préparations préliminaires en cuisine

Réaliser des hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte

Réaliser des cuissons et des remises en température

Réaliser des appareils, des fonds et des sauces de base

Réaliser des pâtisseries et des desserts

Réceptionner, contrôler et stocker les denrées

OBJECTIF : Former des cuisiniers qualifiés pour travailler dans tous les secteurs de l'hôtellerie restauration.

PROGRAMME DE LA FORMATION :

Travaux pratiques et technologie Cuisine

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)

POURSUITES DE FORMATION :

BP Arts de la cuisine

Bac Pro Cuisine

MC Employé Traiteur

MC Cuisinier en desserts de restaurant - MC Art de la cuisine allégée