

	CAP Cuisine
OBJECTIFS	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Connaître son environnement de travail • Connaître l'ensemble des outils et matériels de travail • Mettre en place son poste de travail • Respecter les règles d'hygiène et de sécurité • Réaliser les préparations et techniques de base
Public	Accessible à tous à partir de 16 ans (15 ans sous conditions)
Prérequis	Niveau 3 ^{ème} validé / Connaissances de base en mathématiques et en français.
Modalité d'admission et Délais d'accès	<p>Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel. En apprentissage : signature d'un contrat d'apprentissage et intégration tout au long de l'année Délais d'accès : sous 5 jours Hors apprentissage : de 1 à 4 mois selon le financement</p>
Durée	De 420 h à 1 260 h
Tarif	<p>Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage Prise en charge partielle ou total pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 14 € / heure de formation (proposition d'un parcours Personnalisé)</p>
CONTENU	<p><u>Domaine Professionnel</u> Organisation de la production de cuisine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises • Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire <p>Préparation et distribution de la production de cuisine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail • Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production • Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution • Communiquer en fonction du contexte professionnel <p><u>Domaine Enseignement Général :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique • Mathématiques et physique-chimie • Éducation physique et sportive • Prévention-santé-environnement • Langue vivante étrangère • Langue vivante 2 (Bloc facultatif) • Mobilité (facultatif)
Méthodes pédagogiques	Expositive – Démonstrative -Maïeutique ou interrogative – Expérientielle ou expérimentale – active dite de découverte
Moyens pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Pour tous :</u> Formation en présentiel et en distanciel ▪ <u>Moyens matériels :</u> cuisine pédagogique, restaurant d'application, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources, laboratoire de fabrication. • <u>Moyens pédagogiques :</u> équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO et MOODLE pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.
Modalités Évaluation Examen	<p>Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou examen ponctuel en fonction des publics Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétence</p>
Qualification et Certificateur	<p>Certificat d'Aptitude Professionnelle Diplôme de NIVEAU III Code RNCP 37553 du 02/05/2023 Certificateur : Ministère Education Nationale et de la Jeunesse https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37553/</p>
Attestation de compétences	Remise en fin de formation.
Poursuite de parcours	<ul style="list-style-type: none"> ▪ CAP CSHCR ▪ Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant ▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise
Lieu	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 rue Jean Moulin, 09000 Foix.
Débouchés	<ul style="list-style-type: none"> • Commis cuisine • Cuisiner • Cuisinier en restauration Collective
Accessibilité	<p>Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap. Référent Handicap – Patrick ATTARD – 05 34 09 88 14 – p.attard@cma-ariège.fr</p>
Contact	<p>Apprentissage : Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, s.tessier@cma-ariège.fr Reconversion Adultes : Elodie GOMEZ 05 34 09 88 06 e.gomez@cm-ariège.fr</p>

