

CAP Cuisine (en alternance)

Sous statut apprenti ou de contrat de professionnalisation

formationplus
méditerranée



Mise à jour le : 11.09.2024 Par AA

Taux de réussite 2024 : 100%

OBJECTIF :

- Se former au métier de cuisinier
- Obtenir les savoirs de base du métier afin de valider son diplôme de CAP



LIEU DE LA FORMATION :

Formation Plus Méditerranée
32 boulevard Jean Bourrat,
66000 Perpignan



PUBLIC :

Tout public
« Centre de formation accessible au public en situation de handicap »



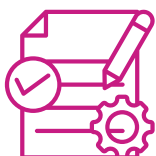
TARIF :

Aucun frais de scolarité
Financé par les OPCO



PRÉ-REQUIS :

Aucun pré requis



FORMATEUR :

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions



DÉLAIS D'ACCÈS :

L'entrée en formation se fait dans la période de début septembre à fin décembre, afin de conserver une durée de formation standard.
Le début des cours pour les premières années a habituellement lieu début septembre.
La date de début de formation peut précéder la signature du contrat dans la limite d'une durée de 3 mois ; dans ce cas, le CFA assistera l'apprenant dans la recherche d'un employeur.
A contrario, l'entrée en formation peut être postérieure à la signature du contrat dans la limite d'une durée de 3 mois, c'est le cas généralement quand le contrat est signé en juin, juillet et août.



DURÉE DE LA FORMATION :

816 heures sur 2 ans (parcours adapté en fonction du profil)
En cas d'acquisition partielle ou de bénéfices de notes dans le diplôme correspondant, la durée de formation sera adaptée



DÉLAIS DE RÉPONSE :

48 heures
Contact : Caroline BAAS
contact@formationplus.org



MÉTHODOLOGIE ET MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Cours théorique et pratique en salle de cours et ateliers professionnels



PARCOURS PASSERELLE :

<https://www.onisep.fr/ressources/univers-formation/formations/lycees/cap-cuisine>



SUIVI ET ÉVALUATION :

Évaluation tout au long de la formation
Passage d'examen sous forme ponctuelle



PROGRAMME DE LA FORMATION :

Notre programme de préparation suit le référentiel de l'Éducation nationale

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES

Bloc 1 - Organisation de la production de cuisine

Les grandes familles de produits alimentaires • Les fournisseurs • Les stocks et les approvisionnements • L'approche économique • Les locaux • Les modes d'organisation d'une prestation de cuisine

Bloc 2 - Préparation et distribution de la production de cuisine

L'organisation du poste de travail • Les mesures d'hygiène et de sécurité dans les locaux • Les règles et pratiques en matière de développement durable • Des éléments de culture culinaire contemporaine • Les différentes techniques de cuisson et de préparations culinaires • La cuisine régionale • Le dressage et l'envoi • L'approche sensorielle • L'entreprise

Bloc 3 - Prévention Santé Environnement (PSE)

Préparation à l'épreuve de Prévention Santé Environnement (PSE)

CONNAISSANCES GÉNÉRALES

Bloc 1 - Français / Histoire- Géographie / 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 / 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 cit

Bloc 2 - Mathématiques / Physique-Chimie Rechercher, extraire et organiser l'information •

Proposer, choisir et exécuter une méthode de résolution • Expérimenter • Critiquer un résultat, avec argumentation • Rendre compte d'une démarche ou d'un résultat

Bloc 3 - Langue vivante étrangère

Compétences de niveau A2 du CECRL (Cadre Européen Commun de Référence pour les langues)
S'exprimer oralement en continu • Interagir en langue étrangère • Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

Si vous avez déjà passé un CAP, un BEP ou tout autre diplôme de niveau supérieur, vous êtes dispensé des matières générales et de l'anglais si le diplôme obtenu comporte une épreuve obligatoire d'anglais.

Code RNCP : RNCP38430

Certificateur : MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Date d'enregistrement de la certification : 01.09.2024 - Date d'échéance de la certification : 31.08.2029

SAS FORMATION PLUS MEDITERRANEE au capital de 15 000 € • Siret 81456842400018

32 boulevard Jean Bourrat - 66000 Perpignan • www.formationplus.org
06 14 42 38 31 • 06 13 53 65 66 • 04 68 34 84 61 contact@formationplus.org