



CAP **Cuisine**

Objectif

Le (la) titulaire réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il (elle) connaît les produits alimentaires dont il (elle) gère l'approvisionnement. Il (elle) prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré-élaborés. Il (elle) a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il (elle) sait réaliser des préparations chaudes ou froides qu'il (elle) met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il/elle est capable d'élaborer un menu.

Public

Jeunes de plus de 15 ans, adultes de moins de 30 ans, salariés, demandeurs d'emploi, pas de limite d'âge pour les RQTH

Prérequis

Aucun

Durée

De 1 à 3 ans

420H de présentiel en centre (12 semaines/an)
adaptable, présentiel – distanciel, à la durée du parcours

Des tests de positionnement et/ou entretiens sur les savoirs de base et la motivation seront réalisés auprès des candidat(e)s afin de déterminer la durée. Possibilité d'aménagement de l'emploi du temps suivant le profil de l'apprenant(e).

Modalités de la formation

Formation en alternance : 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

Formateurs qualifiés

Cuisine équipée – salles de cours – salles informatiques – centre de ressources

Les outils : le livret de formation assure la relation école/entreprise – Net Yparéo pour le suivi administratif – Moodle pour le suivi pédagogique

Modalité d'accès et délai d'accès

- Admission sur dossier et entretien
- À la signature du contrat - Rentrée en septembre

Contenu

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

EP1 – Organisation de la production de cuisine

EP2 – Réalisation de la production de cuisine

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

EG1 – Français et Histoire-Géographie – Enseignement moral et civique

EG2 – Mathématiques - Sciences physiques et chimiques

EG3 – Education physique et sportive

EG4 – Langue vivante

Modalités d'évaluation examen

Ecrit et/ou Oral

Contrôle en Cours de Formation (CCF) et/ou examen ponctuel en fin de cycle de formation

Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Poursuite d'études

Mention Complémentaire (MC) Employé Traiteur - Diplôme de niveau 3

Mention Complémentaire (MC) Art de la cuisine allégée - Diplôme de niveau 3

Brevet Professionnel (BP) Arts de la Cuisine - Diplôme de niveau 4

Débouchés

Commis cuisinier

Cuisinier

Lieu de la formation

Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat
Antenne du Tarn – Site de Cunac
112 Route des Templiers CS 22340 – 81020 ALBI – CEDEX 09

Tarifs

8564€ (coût OPCO 1 AN base 2019)

- Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage
- Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 20€ de l'heure (*proposition d'un parcours personnalisé*)

Contacts

Formation par apprentissage :

05.63.48.43.60

cfa@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :

05.63.48.43.63

formation@cm-tarn.fr

Accessibilité handicap

Formation par apprentissage :

Cécile LEO - 05.63.48.43.60

Formation Professionnelle Continue :

Stéphanie BEL - 05.63.48.43.63

stephanie.bel@cm-tarn.fr

www.cm-tarn.fr

