

## CAP CUISINE

Taux de réussite : 94.00 %

### PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans  
Contrat d'apprentissage

### LE + DE LA FORMATION

Aucun frais d'inscription ne sera demandé.  
Prise en charge à 100 % par l'état.

### DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.  
Durée en centre : 800 heures  
Durée en entreprise : 835 heures  
Durée hebdomadaire moyenne : 34h / semaine

### DATES PREVISIONNELLES

Du 01/09/2021 au 30/06/2023.

### LIEUX DE FORMATION

CFA  
Lycée du Gué à Tresnes  
Domaine du Gué à Tresnes  
77440 Congis-sur-Thérouanne  
Site accessible aux personnes en situation de handicap

### CONTACT

CFA  
Nicole Eustache  
Tél : 01 57 02 67 74  
cfa-academique@ac-creteil.fr  
Réfèrent handicap :  
Julie Boehrer/ Mme Boumendil

### TARIFS

Prix tarif public maximum :  
Forfait parcours mixte :  
5 323,00 €.  
Organisme non soumis à la TVA.  
[Voir nos conditions générales de ventes](#)

### FINANCEMENTS

Type de financement :  
Contrat d'apprentissage  
N° DOKELIO : AF\_98167  
Eligible CPF N° n°141085



### CODES

NSF : 221  
Formacode : 42752

### OBJECTIFS

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle 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 œuvre 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.

Après une expérience professionnelle, il pourra accéder à des postes à responsabilité.

### PRE-REQUIS

Bon niveau d'enseignement général (3ème des collèges)  
Aucune contre indication médicale  
Sens du travail en équipe  
Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

### POSITIONNEMENT

réglementaire

### MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Inscriptions du 22/03/2021 au 08/07/2021 au Lycée du Gué à Tresnes à Congis-sur-Thérouanne.

### MODALITES PEDAGOGIQUES

Organisé en alternance.  
Cours du jour  
Période de formation en entreprise.

### CONTENUS

#### DOMAINES PROFESSIONNELS

- ▶ Pôle 1 : Organisation de la production de cuisine
- ▶ Pôle 2 : Préparation et distribution de la production de cuisine
- ▶ Sciences appliquées : intégrées dans les pôles 1 et 2
- ▶ Communication : intégrée dans le pôle 2
- ▶ Gestion appliquée : intégrée dans les pôles 1 et 2
- ▶ Prévention Santé Environnement
- ▶ Sauvetage Secourisme du Travail (SST)

#### DOMAINES GÉNÉRAUX

- ▶ Français
- ▶ Histoire - Géographie - Enseignement moral et Civique
- ▶ Mathématiques - Sciences physiques & chimiques
- ▶ Langue vivante : Anglais professionnel

#### DOMAINES TRANSVERSAUX

- ▶ Sensibilisation aux principes de développement durable
- ▶ Accompagnement à la recherche de stage en entreprise
- ▶ Module de préparation à l'emploi
- ▶ Accompagnement individualisé du stagiaire

### PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

### VALIDATION

- ▶ Diplôme CAP cuisine niveau : 3

Accessible par blocs de compétences.

### SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Brevet Professionnel préparé uniquement en apprentissage / Bac Pro / Bac  
Technologique / BTS /  
Mention complémentaire  
Cuisinier.