

# CAP Cuisine Apprentissage en 1 an

## PRESENTATION DE LA PRESTATION / DU METIER

CODE ROME : G 1602 CODE CPF : 246879 FORMACODE 42752 <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/26650/>

- ▶ **Objectif(s) de la prestation :** Se former sous contrat de travail (1 an) en alternant enseignement en organisme de formation CFA et mise en pratique en entreprise pour obtenir le diplôme du CAP Cuisine.
- ▶ **Descriptif Métier / Compétences visées :** Dans un restaurant traditionnel, le cuisinier prépare et réalise les plats, de l'entrée au dessert, et en assure la présentation pour le service. Selon la taille de la cuisine, le cuisinier peut être assisté ou non de commis ; lorsque l'établissement dispose d'une brigade importante, le cuisinier et ses commis travaillent sous la responsabilité d'un chef de partie, lui-même géré par le second de cuisine, toute la brigade obéissant aux ordres du chef de cuisine.
- ▶ **Contraintes :** Capacité à s'adapter aux variations des flux d'activité
- ▶ **Les emplois / les débouchés :** Le cuisinier peut, avec de l'expérience, devenir gérant de restaurant. Le commis de cuisine peut devenir chef de partie ou chef de cuisine.

## CONTENUS – MODULES (CAP en 1 an)

INTITULÉ	Durée prévisionnelle	INTITULÉ	Durée prévisionnelle
Organisation de la production de cuisine <i>Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises.</i>	35 h	Français – Histoire Géographie – Education Morale et Civique <i>Français contextualisé.</i>	0 h
Organisation de la production de cuisine <i>Collecter l'ensemble des informations pour organiser la production culinaire.</i>	63 h	Français – Histoire Géographie – Education Morale et Civique <i>Histoire Géographie.</i>	0 h
Réalisation de la production de cuisine <i>Réalisation de la production en cuisine</i>	130 h	Français – Histoire Géographie – Education Morale et Civique <i>Education Morale et Civique.</i>	0 h
Réalisation de la production de cuisine <i>Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production</i>	70 h	Mathématiques – Sciences Physiques et Chimie <i>Mathématiques contextualisées.</i>	0 h
Réalisation de la production de cuisine <i>Analyser et contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la production</i>	63 h	Mathématiques – Sciences Physiques et Chimie <i>Sciences Physiques et chimie.</i>	0 h
Réalisation de la production de cuisine <i>Communiquer en fonction d'un contexte professionnel</i>	35 h	Langues Vivantes <i>Anglais contextualisé.</i>	0 h
Chef d'œuvre	10 h	Education Physique et sportive <i>Course de demi-fond</i>	0 h

## PRÉREQUIS

- ▶ **Niveau souhaité :** Titulaire d'un diplôme à minima de niveau 3 (CAP/BEP) de l'Education Nationale. Méthodique, organisé, créatif et rapide. Avoir une bonne condition physique : la cadence, les horaires et le travail sont éprouvants. Être prêt à travailler le soir, le dimanche et les jours fériés
- ▶ **Expérience antérieure recommandée :** avoir validé son projet professionnel dans le secteur de la restauration
- ▶ **Diplôme / Attestation obligatoire :** fournir à minima un CAP de l'éducation nationale
- ▶ **Visite médicale :** Non
- ▶ **Casier judiciaire :** Non

## DURÉE

- ▶ **Durée totale** : ...406..... heures en centre sur 1 an
- ▶ **Durée du parcours adapté** : que sur les dispositifs en 1 an.
- ▶ **Dates prévisionnelles** : Entrées/Sorties permanentes avec examen mai juin à N+1

## TARIF

- ▶ **Coût de la prestation** : les coûts pédagogiques sont pris en charge par L'OPCO de l'employeur dans le cadre du dispositif : Contrat d'apprentissage sous réserve de l'éligibilité de la candidature détaillée ci-dessous.
- ▶ **Conditions d'éligibilité de la candidature** : être âgé(e) de 16 ans et plus, présenter un projet professionnel validé par une action d'accompagnement à l'emploi/insertion

## ADAPTATION DU PARCOURS

- ▶ **Évaluation initiale** des Connaissances générales  Connaissances techniques  Potentiel d'apprentissage
- ▶ **Méthode d'évaluation** : Entretien  Tests  Mise en situation  Analyse des acquis, adéquation du projet, besoins formatifs sur entretien avec un référent pédagogique

## CONDITIONS DE REALISATION DE LA PRESTATION

- ▶ **Lieu de formation** : CFA ACPM 48 avenue Marcel Delprat 13013 MARSEILLE
- ▶ **Matériel et équipements** : Salles de cours équipées, salles informatiques, Imprimantes-scanner mises à disposition des stagiaires, Casques audio Vidéoprojecteurs avec écrans de projection, plateforme d'apprentissage en ligne, Centre ressources ou 700 m<sup>2</sup> de plateaux techniques Restauration : un laboratoire pâtisserie, chocolaterie, glacerie : 15 postes en simultané. Deux laboratoires cuisine : 28 + 12 postes en simultané.
- ▶ **Coordination** : Delphine AUBRY 04.91.07.69.00 **Secrétariat pédagogique** : Sarah BENYAMINA 04.91.07.75.16
- ▶ **Equipe pédagogique** : nos intervenants techniques sont issus du monde professionnel et/ou en activité, en perpétuelle actualisation de leurs compétences. Nos formateurs et formatrices sont formés aux pratiques de l'individualisation et aux méthodes pédagogiques innovantes.
- ▶ **Modalités pédagogiques** : enseignement théorique et pratique en présentiel, ateliers collectifs, individualisation des parcours. Formation à distance synchrone  asynchrone , session de regroupement
- ▶ **Période de mise en situation professionnelle en entreprise** : Cf le contrat d'apprentissage
- ▶ **Rythme** : Alternance 1 semaine par mois ou adapté : 2 jours semaines

## MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

- ▶ **Contact** : Claire LEFEUVRE Tél. 06 20 87 44 76 **Courriel** : contactcfa@acpm.eu
- ▶ **Délai de prise de contact** : sous 3 jours **Entretien individuel** : sous huitaine
- ▶ **Dates et heure d'information collective** : Tous les mardis de l'apprentissage 9h00 – 12h00
- ▶ **Modalités d'évaluation initiale** : tests de culture en cuisine, entretien individuel de motivation
- ▶ **Documents à fournir** : pièce d'identité en cours de validité, CV, justificatifs prérequis (documents validant le projet de formation et/ou bilan de stage et/ou diplômes,).
- ▶ **Validation des candidatures** : Dès que le contrat d'apprentissage est validé par l'employeur

## ACCESSIBILITE



Le site est accessible aux personnes à mobilité réduite sur simple appel à l'accueil : 04 91 07 75 00  
 Référente handicap : Pascale SERRANO Tél. 04.91.07.75.04 Courriel : pascale.serrano@acpm.eu  
 Elle accueille et informe sur la prise en compte des situations de handicap, s'assure de l'adaptation du suivi pédagogique proposé, mobilise si besoin les structures d'aide à la compensation du handicap et assure une médiation avec les entreprises et employeurs dans le cadre des parcours

## EVALUATION VALIDATION

- ▶ **Des évaluations formatives** sont réalisées tout au long *ou* à mi et en fin de parcours *ou* un examen blanc est proposé en cours de parcours
- ▶ **L'atteinte des objectifs de la prestation est validée** par une attestation de fin de formation délivrée en fin parcours sous condition d'assiduité et d'acquisition des compétences visées.
- ▶ Les modules de formation comportent tous les savoirs et apprentissages liés aux compétences visées. L'évaluation de l'ensemble est validée par l'Education Nationale en épreuve terminale
- ▶ **Dispenses de domaines généraux** : pour les titulaires de diplômes reconnus par l'Education Nationale. La conservation des notes bénéfiques/report sera étudiée lors de l'inscription à la session de formation
- ▶ **Suite de parcours** : Bac pro / TP cuisinier/Mention complémentaire Employé Traiteur ou Cuisinier Desserts de Restaurant ou Accès à la qualification BP Cuisinier ou Accès à l'emploi comme cuisinier ou commis de cuisinier
- ▶ **Passerelles/Equivalences** : diplôme ou indiquer l'absence de passerelle ou d'équivalence

## NOS RESULTATS SUR LA(LES) SESSION(S) 2020

- ▶ Réussite aux examens la note de satisfaction de nos stagiaires : 4.3. sur 6  
 5 personnes présentées à la validation – 5 validations partielles obtenues