Formations HOTELLERIE RESTAURATION ALIMENTATION

CAP CUISINE

Forma code : 42752
Code NSF : 221
Code ROME : G1602
N° RNCP : 37553

FORMATION DISPONIBLE EN ALTERNANCE

PRESENTATION DE LA FORMATION / OBJECTIFS

Explorez l'art raffiné de la cuisine avec notre programme de formation CAP Cuisine. Des délices tels que la Crème Dubarry et les œufs farcis Chimay deviendront vos compétences incontournables. Cette formation vous guidera à maîtriser les recettes et techniques du référentiel du CAP Cuisine, vous permettant de gérer habilement les ingrédients, préparer avec précision, composer des menus exquis, et présenter vos créations avec élégance. Devenez un cuisinier accompli, prêt à exceller dans l'univers passionnant de la cuisine professionnelle.

- **Débouchés métiers :** Cuisinier, second de cuisine, employé de production en restauration collective, chef de partie, chef entremétier, chef saucier, commis de cuisine, demi-chef de partie, grillardin.
- **Suite de parcours possible :** MC Cuisinier en dessert de restaurant, MC employé traiteur, Bac Pro Cuisine, BP Art de la cuisine.
- **Equivalences :** Aucune
- **Passerelles :** Aucune

Prérequis

Conditions d'âge	Tout public
Diplômes obligatoires	Non concerné
Conditions spécifiques	Niveau Français 5e Être prêt à travailler le soir, le dimanche et les jours fériés.
Visite médicale	☐

MODALITÉS D'ORGANISATION

|Informations collectives :		| Dates de prochaines sessions :	
Date : Nous consulter	Heure : Nous consulter	Date : Du 22/07/2024 au 30/06/2025 Date limite d'inscription le 05/11/2024	Heure : Nous consulter

| Prise de rendez-vous individuel : sous 8 jours
| Durée totale : 39 semaines
| Rythme hebdomadaire : En continu
| Formation en milieu professionnel : 14 semaines
| Entrées/Sorties permanentes ☐

Intervenants, Matériels et Equipements

Equipe pédagogique :

Formateurs techniques diplômés et justifiant de 3 années d'expérience professionnelle minimum dans le domaine.

Plateau pédagogique :

- Plateau technique de 700 m² dotés des équipements de dernière génération et une cuisine professionnelle
- Centre de ressources pédagogiques

Modalités pédagogiques

Enseignement théorique et pratique en présentiel	☒
PAE Pratique d'Application en Entreprise	☒
FOAD Formation Ouverte à Distance synchrone	☒
FOAD Formation Ouverte à Distance asynchrone	☒
Session de regroupement (enseignement à distance)	☒

Modalités d'évaluation aux examens

Entretien ☒ Tests ☒ Mise en situation ☒ Contrôle continu ☐

Taux de réussite aux validations en 2022 : 60 %

Note de satisfaction apprenants en 2022 : 5,6/6 soit 93 %

***10** apprenants en 2022*

Lieu de formation

Marseille – 04 91 07 75 04 | hra@acpm.eu

Contacts | Adresses | Accessibilité : Consulter nos sites

Handicap : Un référent handicap est disponible pour toutes adaptations pédagogiques spécifiques « handicap » et pour plus de renseignements.

MODALITÉS DE RECRUTEMENT & D'ADAPTATION DE PARCOURS

| Délais d'inscription : Date limite d'inscription le 05/11/2024	ℹ : Adaptation pédagogique possible
| Recrutement :	
- Test des connaissances générales	☒
- Test des connaissances techniques	☐
- Mise en situation	☒
- Entretien d'analyse des acquis, adéquation du projet et besoins formatifs	☒
| Documents à fournir : CV – Lettre de motivation – diplômes – CNI ou titre de séjour en cours de validité	
| Possibilité de valider un ou des blocs de compétences séparément	☒

IMPORTANT **Chaque bloc de compétences est décliné par un ou plusieurs modules de formation qui comporte(nt) tous les savoirs et apprentissages liés au(x) compétence(s) visée(s). Ces modules de formation peuvent être réalisés de manière non consécutive. La validation de l'ensemble des modules de compétences est validée par le CAP Cuisine (diplôme Éducation Nationale).**

COMPÉTENCES #1 – Organisation de la production de cuisine

Module A : Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises.	70h	700€
Module B : Collecter l'ensemble des informations pour organiser la production culinaire.	70h	700€
Module C : HACCP	14h	140 €
Module D : SST (Sauveteur Secouriste du Travail)	14 h	140 €
Total	**168 heures**	**1680 €**

> Attestation de compétences

COMPÉTENCES #2 – Réalisation de la production de cuisine

Module C : Réalisation de la production de cuisine	310h	3240€
Module D : Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production	70h	700€
Module E : Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la production.	73h	730€
Module F : Communiquer en fonction d'un contexte professionnel.	35h	350€
Total	**488 heures**	**4880 €**

> Attestation de compétences

COMPÉTENCES #3 – Français – Histoire géographie – Education Morale et Civique (*)

MODULE H : Français contextualisé	70 h	910 €
MODULE I : Histoire Géographie	30 h	390 €
MODULE J : Education Morale et Civique	14 h	182 €
Total	**114 heures**	**1482 €**

> Attestation de compétences

COMPÉTENCES #4 – Mathématiques, Sciences Physiques et chimiques (*)

MODULE K : Mathématiques contextualisé	35 h	455 €
MODULE L : Sciences Physiques et chimiques	35 h	455 €
Total	**70 heures**	**910 €**

> Attestation de compétences

COMPÉTENCES #5 – Langues Vivantes

875	35 h	350 €
Total	**35 heures**	**350 €**

> Attestation de compétences

Période de Formation OBLIGATOIRE en Entreprise

Période d'immersion professionnelle OBLIGATOIRE en entreprise	490 h	

Délivrance d'une attestation individuelle de fin de formation - Délivrance du CAP sous condition de validation des CCP et de la période de formation en entreprise - (*) Dispense des enseignements généraux sur présentation de justificatifs (modules déjà validés etc…)

Total de la formation	**875 heures**	**8750 € TTC**
Période de formation en Entreprise	**490 heures**	

Note : *Cette formation peut être prise en charge par Pôle Emploi | Région SUD, sous conditions d'éligibilité.*

Financement Contrat Apprentissage par OPCO ☒

Financement CPF ☒