



FICHE DIPLÔME

CUISINE

Réf : FL_CU_03

CAP CUISINE

Le(la) titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.



Formation
certifiante



Niveau 3



Éligible au CPF



Format de formation

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'une convention de stage.

Durée

Cursus de 6 mois à 3 ans selon niveau d'études et expérience.

Formation non accessible en bloc de compétences.



PRÉREQUIS :

- Pas de prérequis



OBJECTIFS :

- Connaître les produits alimentaires,
- Gérer les approvisionnements,
- Préparer les denrées avant transformation,
- Elaborer les mets ou assembler les produits préélaborés,
- Apprendre les techniques de cuisson,
- Maîtriser la mise en température,
- Réaliser, tant des préparations chaudes, que froides.



POUR QUELS MÉTIERS ?

- Commis de cuisine,
- Cuisinier de collectivité,
- Cuisinier de restaurant.



EFFECTIFS

14 personnes
par groupe de métier.



PUBLIC

Tout public éligible à l'apprentissage, à la professionnalisation ou en reconversion.



TARIFS

Public apprenti :

Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion :

Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

CGV consultables sur notre site web.



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Contrats d'apprentissage :

Préinscription en ligne dès mars. Début de formation de fin août à début novembre.

Autres publics :

Inscription sur prescription (Pôle emploi, mission locale, entreprise...).



ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Toute demande tout au long de l'année sera étudiée selon les places disponibles.



LIEU DE FORMATION

CFA CMA Nouvelle Aquitaine



PROGRAMME

Au Centre de formation

- Acquérir des connaissances technologiques
- Développer des savoirs techniques
- S'appropriier les Sciences appliquées à l'alimentation
- Apprendre les règles d'hygiène et sécurité
- Suivre l'enseignement général
- Assimiler les principes de la gestion appliquée

En entreprise

- Maîtriser les techniques de préparations préliminaires sur les végétaux, viandes et poissons,
- Confectionner les bases de pâtes et crèmes en pâtisserie,
- Maîtriser les techniques de cuisson et réalisation des sauces,
- Optimiser le dressage des préparations.

Retrouvez
l'ensemble de
nos formations
en ligne



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les + de notre CFA

Nos techniques d'animation

- Plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier,
- Mobilité européenne,
- Préparation aux concours.



ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.



SUIVI

Des bilans sur le parcours de formation en centre et en entreprise tout au long de la formation. Un lien et des échanges réguliers avec le tuteur en entreprise sont établis : visites, livret de suivi,...



ÉVALUATION

Contrôle continu tout au long de la formation ou examen ponctuel selon les statuts et les établissements. Cette information est détaillée sur notre site Internet.



APRÈS VOTRE DIPLÔME

FORMATION

BP ART DE LA CUISINE

FORMATION

MC CUISINIER EN DESSERT ET RESTAURATION

D'autres poursuites de formation sont envisageables après étude de votre parcours



Voir la fiche
filière



CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine
46 rue Général de Larminat
CS 81423 - 33073 Bordeaux cedex

☎ 30 06

www.cma-nouvelleaquitaine.fr



Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT



Cofinancé par
l'Union européenne



Chambre
de **Métiers**
et de **Artisanat**
NOUVELLE-AQUITAINE