**Hôtellerie - Restauration**

|  |  |
| --- | --- |
| ***CAP CUISINE*** | |
| **Objectifs professionnels**   * *Le titulaire du CAP Cuisine exerce son activité dans une cuisine traditionnelle, gastronomique ou collective. Il est capable de réaliser des plats qui mettent en œuvre les techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires, prépare les viandes, poissons et accompagnements afin d’élaborer un mets. Il sait donc réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d’œuvre, plats, sauces, desserts…) qu’il met en valeur lors du dressage de l’assiette. Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d’hygiène et de sécurité.*   ******Contenu**   * + *Organisation de la production de cuisine*   + *Préparation et distribution de la production de Cuisine*   + *Sciences Appliquées à l’alimentation*   + *Prévention, Santé, Environnement*   + *Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique*   + *Mathématiques-Sciences physiques et chimiques*   + *Education physique et sportive*   + *Langue vivante*   ******Pré-requis**   * *Etre âgé de 16 ans à 29 ans révolus*   **Validation**  *- Certificat d’Aptitude Professionnelle ; Niveau 3*  ******Modalité de validation et reconnaissance des acquis**   * *CAP Cuisine en contrôle en cours de formation (CCF)* * *Attestation pour les formations SST*   ** Modalités pédagogiques (méthodes, moyens, rythme de l’alternance, suivi,…)**   * *Formation basée sur la pédagogie d’alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprise dont les objectifs ont été définis en début de formation.* * *Formations en présentiel sur les plateaux techniques de l’UFA* * *Suivi de l’apprenti à l’aide du livret d’apprentissage et des visites en entreprise*   ******Profil des intervenants**   * *Formateurs diplômés dans le domaine enseigné* * *Professionnels de la restauration*   ******Modalités et délai(s) d’accès**   * *Rechercher une entreprise d’accueil, ne pas hésiter à solliciter l’aide de l’UFA* * *Une fois l’entreprise trouvée, signer un contrat d’apprentissage* * *Se présenter à l’UFA, muni du contrat, afin d’obtenir un dossier d’inscription.* |  **Public visé**  *Être âgé de 16 ans à 29 ans révolus (signature possible dès 15 ans si sortie de 3ème)*   **Personne en situation de handicap**  *Nos référents handicap sont à votre écoute pour l’analyse de vos besoins spécifiques et l’adaptation de votre formation*   **Durée du parcours**  Durée en centre : 840 heures   **Rythme de l’alternance**  *2 ans avec 12 semaines de cours par année Contrat de 24 mois avec une période d’essai de 45 jours*   **Dates de formation**  *Démarrage : 01/09*  *Fin : 01/07*   **Lieu de formation**  *UFA des métiers de l’hôtellerie Raymond Mondon 4, boulevard de la Défense 57070 METZ*  03.87.36.81.80 [accueil.cfa@hotmail.fr](mailto:accueil.cfa@hotmail.fr)  *https://lycee-hotelier-metz.fr/*     **Tarif horaire**  ***Apprentissage :***  *Formation gratuite pour l’apprenti*  *Prise en charge par l’OPCO*   **Entrée-sortie permanente**  ☒ oui  ☐ non |
|  |  |

