

# CAP CUISINE

## ◆ Objectifs professionnels

- Organiser la production culinaire
- Préparer et distribuer la production de cuisine dans les règles d'hygiène de sécurité et de santé

## ◆ Contenu

- Des Journées professionnelles se déroulant dans le cadre de la cuisine pédagogique sont consacrées à :
  - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
  - Organiser la production culinaire
  - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
  - Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
  - Contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
  - PSE (Prévention-Santé-Environnement) + Sciences Appliquées + Gestion Appliquée au domaine professionnel
- Enseignement général : Français, Histoire-Géographie, Mathématiques, Langues vivantes 1+2, Éducation physique et sportive

## ◆ Pré-requis

- Être âgé de 16 ans (15 ans révolus si sortant de 3ème) et moins de 30 ans.
- Il n'y a pas de pré-requis particulier pour intégrer le CAP Cuisine. En fonction du cursus antérieur, la formation peut être aménagée (dispenses de cours /durée ..)

## ◆ Validation

L'obtention du CAP vous permettra d'obtenir un diplôme de niveau 3.

## ◆ Modalité de validation et reconnaissance des acquis

CCF (contrôles en cours de formation) pour l'ensemble des disciplines, répartis tout au long des 2 années de formation.

## ◆ 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 entreprises. Ce qui correspond à 800 H de formation réparties sur 2 ans (12 semaines en centre par an)
- Si nécessaire, un suivi individualisé pourra être mis en place, afin de garantir le bon déroulement de la formation.

## ◆ Profil des intervenants

- Une équipe pluridisciplinaire expérimentée maîtrisant parfaitement les objectifs et référentiel du diplôme visé, assure les cours pratiques et théoriques.
- Un formateur référent est en charge de votre parcours en centre et de votre suivi durant les périodes en entreprise

## ◆ Modalités et délai(s) d'accès

- Pour se former par la voie de l'apprentissage, il vous faudra signer un contrat d'apprentissage avec votre employeur.
- Possibilité de suivre les cours au centre de formation sans contrat pendant 3 mois, en prouvant les recherches d'entreprises.
- L'UFA étant au sein du lycée Henri Nominé, nos apprentis(es) peuvent bénéficier des services de restauration et de l'internat.
- Renseignements auprès de l'UFA tout au long de l'année scolaire.

## ■ Public visé

Jeunes âgé de 16 à 29 ans

## ■ Personne en situation de handicap

Notre référente handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation

## ■ Durée du parcours

**Apprentissage :**

Durée du contrat : 2 ans

Durée en centre : 2 ans

## ■ Lieu de formation

GRETA LORRAINE EST - UFA  
MICHEL ROTH  
60 Rue du Maréchal Foch  
57215 SARREGUEMINES  
Cedex  
Tel : 03 87 95 05 50  
Courriel : ce.0572741@  
ac-nancy-metz.fr

## ■ Tarif horaire

**Apprentissage :**

Formation gratuite pour l'apprenti  
Prise en charge par l'OPCO