



CAP Cuisine

UFA SAINT JOSEPH CHÂTEAU-THIERRY

- **PUBLIC**

Candidats âgés de 15 à 29 ans révolus.

- **PRÉREQUIS**

Etre titulaire du Brevet/CFG ou niveau 3^{ème}

Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

- **MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS**

Dépôt du dossier d'admission et passation d'un entretien individuel, réponse sous 10 jours.

Signature d'un contrat d'apprentissage avec accompagnement de l'UFA

Selon l'article L6222-12 du code du travail « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat »

- **OBJECTIFS PROFESSIONNELS**

Aptitudes et compétences visées : Le titulaire du CAP Cuisine est apte à remplir immédiatement les fonctions de commis cuisinier dans tous les secteurs de la restauration d'hôtellerie et de collectivité selon ses formes traditionnelles et évolutives. Une bonne condition physique générale et nécessaires pour devenir « Cuisinier ». Notons que cette formation et profession obligent parfois l'employé à finir son service à des heures tardives. La disponibilité et l'adaptabilité sont deux éléments nécessaires pour réussir dans cette voie.

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation d'une production culinaire
- Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner
- Contrôler, dresser et envoyer la production
- Communiquer dans un contexte professionnel

- **PERSPECTIVES POST-FORMATION**

Poursuite d'études en mention complémentaire ou Baccalauréat Positionnement marché de l'emploi en tant que commis de cuisine



Contenu pédagogique de la formation

BLOC 1 : Organisation de la production de cuisine

Les grandes familles de produits alimentaires

Les fournisseurs

Les stocks et les approvisionnements

L'approche économique

Les locaux

Les modes d'organisation d'une prestation de cuisine

BLOC 2 : Préparation et distribution de la production de cuisine

L'organisation du poste de travail

Les mesures d'hygiène et de sécurité dans les locaux

Les règles et pratiques en matière de développement durable

Des éléments de culture culinaire contemporaine

Les différentes techniques de cuisson et de préparations culinaires

La cuisine régionale

Le dressage et l'envoi

L'approche sensorielle

L'entreprise

BLOC 3 : Prévention Santé Environnement (PSE)

Préparation à l'épreuve de Prévention Santé Environnement (PSE)

Contenu pédagogique de la formation

Français / Histoire-Géographie / Enseignement moral et civique

Français

Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer

Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire

Devenir un lecteur compétent et critique

Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle

Histoire-géographie / Enseignement moral et civique

Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures

Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace

Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés

Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

Mathématiques / Physique-Chimie

Rechercher, extraire et organiser l'information

Proposer, choisir et exécuter une méthode de résolution

Expérimenter

Critiquer un résultat, avec argumentation

Rendre compte d'une démarche ou d'un résultat



Contenu pédagogique de la formation

Education Physique et Sportive:

Compétences de niveau 3 du référentiel de compétences attendues

Réaliser une performance motrice maximale

Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains

Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique

Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif

Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité

Bloc 3 : Langue vivante étrangère

Compétences de niveau A2 du CECRL (Cadre Européen Commun de Référence pour les langues)

S'exprimer oralement en continu

Interagir en langue étrangère

Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

Contenu pédagogique de la formation

Enseignement professionnel

Travaux pratiques 5H/semaine

Atelier expérimentaux 2X3H/semaine

Technologie 2H/semaine

Sciences appliqués 2H/semaine

Economie Gestion Hôtelière 2H/semaine

Chef d'œuvre 54H échelonné sur 2 semaines à projet

Enseignement général

Prévention santé environnement 2H/semaine

Anglais 2H/semaine

Français Histoire Droit civique 3H/semaine

Mathématiques Sciences Physique 2H/semaine

EPS 2H/semaine

Arts appliqués 1H/semaine

Espagnol 2H/semaine

Accompagnement personnalisé 3H/semaine





ORGANISATION DE LA FORMATION

• MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formation en alternance centre entreprise
24 semaines en centre de formation soit un total de 810 heures de septembre 2024 à juin 2026. Plateaux techniques composé de 2 restaurants, bar, réception et hôtel d'application équipés en matériel professionnel.

• MODALITÉS D'ÉVALUATION

Examen CCF en fin de session
Epreuves de pratique professionnelle
Epreuves écrites et orales en enseignement général
Epreuves sportives suivant l'option

• VALIDATION

Délivrance d'un diplôme de niveau 3 par le Ministère de l'Education Nationale.
Validation partielle possible en fonction des résultats du candidat.

• NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum: 5 Maximum: 12

• DURÉE DE LA FORMATION

Formation sur 2 années (405 heures la 1^{ère} année, 405 heures la 2^{ème} année) ; de septembre à juin.

• TARIFS DE LA FORMATION

Prix de vente : 5888 € par an selon le décret n° 2023-858 du 6 septembre 2023 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap). Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé Tarif de la formation = montant de la prise en charge OPCO Employeurs du secteur public, voir décret Article L6211-1 « la formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. » Article L6227-6 « Les personnes morales mentionnées à l'article L. 6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent... », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

• ACCESSIBILITÉ HANDICAP

... (Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap : locaux, adaptation des moyens de la prestation, chaque situation est adaptée en fonction de la nature du handicap).

- Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Service handicap du CFA Jean Bosco :
handicap@cfajeambosco.fr

• TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION

70%

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels

20%

Taux d'interruption en cours de formation

60%

Taux d'insertion professionnelle à 6 mois

70%

Taux de poursuite d'études

• VALEUR AJOUTÉE

L'accompagnement de l'apprenti afin de finaliser un contrat grâce à un réseau d'entreprises partenaire, un point écoute mis à disposition de chaque apprenti, la poursuite d'étude possible soit à l'UFA soit au lycée professionnel et technologique grâce à la mixité de parcours, . Un suivi et un accompagnement par nos experts en apprentissage.



COORDONNÉES

UFA Saint Joseph
9 Quai Amédée Couesnon
02400 Château-Thierry
03,23,84,98,80
secretariat@saint-jo.com