

IDENTIFICATION	CAP Cuisine
OBJECTIFS	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Connaître son environnement de travail. • Connaître l'ensemble des outils et matériels de travail • Mettre en place son poste de travail. • Respecter les règles d'hygiène et de sécurité. • Réaliser les préparations et techniques de base.
Public	Jeune à partir de 15 ans / Adulte à partir de 29 ans
Prérequis	Niveau 3 ^{ème} validé / Connaissances de bases en mathématique et en français.
Modalité d'accès	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.
Délai d'accès	1 mois avant entrée en formation
Durée	De 420 h à 1 260 h
Tarif	14 € / heure de formation
CONTENU	<p>Domaine Professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Module 1 : Découverte du métier, sécurité, hygiène, organisation, préparations culinaires ⇒ Module 2 : Préparer, cuire et dresser les hors d'œuvres chauds et froids, les œufs ⇒ Module 3 : Préparation et réalisation de Garnitures et accompagnements ⇒ Module 4 : Préparation et réalisation de Viandes ⇒ Module 5 : Préparation et réalisation de Poissons ⇒ Module 6 : Préparation et réalisation de desserts ⇒ Sciences appliquées ⇒ Prévention/ Santé / Environnement ⇒ Langue vivante (anglais ou espagnol : professionnel) ⇒ Sauveteur Secouriste du Travail <p>Domaine Enseignement Général</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Français ⇒ Enseignement Civique et Moral ⇒ Histoire Géographie ⇒ Mathématiques ⇒ Sciences physiques ⇒ Education physique et sportive
Nom du formateur référent	Maël LEBACQUER, formateur domaine professionnel.
Moyens pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Moyens matériels</u> : cuisine pédagogique, restaurant d'application, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources, laboratoire de fabrication. • <u>Moyens pédagogiques</u> : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.
Évaluation	Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou examen ponctuel en fonction des publics
Qualification	Certificat d'Aptitude Professionnelle de NIVEAU III. Diplôme remis par l'académie de Toulouse.
Attestation de compétence et d'assiduité	Remise en fin de formation.
Poursuite de parcours	<ul style="list-style-type: none"> ▪ CAP CSHCR ▪ Brevet Professionnel « Art de la cuisine » ▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise
Lieu	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 rue Jean Moulin, 09000 Foix.
Accessibilité	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap.
Contact	Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 88 00, s.tessier@cma-ariège.fr