|  |  |
| --- | --- |
|  | **CAP Cuisine** |
| **OBJECTIFS** | À l’issue de la formation, le stagiaire ou l’apprenant est en capacité de :* Connaitre son environnement de travail
* Connaitre 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**  | Accessible à tous à partir de 16 ans ( 15 ans sous conditions)  |
| **Prérequis** | Niveau 3ème validé / Connaissances de base en mathématiques et en français. |
| **Modalité** **d ’admission et** **Délais d’accès** | **Pour tous :** Formation en présentiel et en distancielRéunion d’information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.**En apprentissage :** signature d’un contrat d’apprentissage et intégration tout au long de l’année  Délais d’accès : sous 5 jours **Hors apprentissage :** de 1 à 4 mois selon le financement |
| **Durée** | De 420 h à 1 260 h |
| **Tarif** | Prise en charge complete pour un contrat d’apprentissagePrise en chare partielle ou total pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 14 € / heure de formation ( proposition d’un parcours Personnalisé) |
|  **CONTENU** | Domaine Professionnel **Organisation de la production de cuisine*** Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
* Collecter l’ensemble des informations et organiser sa production culinaire

**Préparation et distribution de la production de cuisine*** Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
* Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
* Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
* Communiquer en fonction du contexte professionnel

Domaine Enseignement Général :* Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique
* Mathématiques et physique-chimie
* Éducation physique et sportive
* Prévention-santé-environnement
* Langue vivante étrangère
* Langue vivante 2 (Bloc facultatif)
* Mobilité (facultatif)
 |
| **Moyens pédagogiques** | * Moyens matériels : cuisine pédagogique, restaurant d’application, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources, laboratoire de fabrication.
* Moyens pédagogiques : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d’un livret d’apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO et MOODLE 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 et Certificateur** | Certificat d’Aptitude Professionnelle Diplôme de NIVEAU IIICode RNCP 37553 du 02/05/2023Certificateur : Ministère Education Nationale et de la Jeunesse <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37553/>  |
| **Attestation de compétences**  | Remise en fin de formation. |
| **Poursuite de parcours**  | * CAP CSHCR
* Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant
* 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.Référent Handicap – Patrick ATTARD – 05 34 09 88 14 – p.attard@cma-ariege.fr |
| **Contact**  | Apprentissage : Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, s.tessier@cma-ariege.frReconversion Adultes : Elodie GOMEZ 05 34 09 88 06 e.gomez@cm-ariege.fr |

