

	<b>CAP Cuisine</b>
<b>OBJECTIFS</b>	À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaître son environnement de travail</li> <li>• Connaître l'ensemble des outils et matériels de travail</li> <li>• Mettre en place son poste de travail</li> <li>• Respecter les règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>• Réaliser les préparations et techniques de base</li> </ul>
<b>Public</b>	Accessible à tous à partir de 16 ans ( 15 ans sous conditions)
<b>Prérequis</b>	Niveau 3 <sup>ème</sup> validé / Connaissances de base en mathématiques et en français.
<b>Modalité d'admission et Délais d'accès</b>	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel. <b>En apprentissage :</b> signature d'un contrat d'apprentissage et intégration tout au long de l'année Délais d'accès : sous 5 jours <b>Hors apprentissage :</b> de 1 à 4 mois selon le financement
<b>Durée</b>	De 420 h à 1 260 h
<b>Tarif</b>	Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage Prise en charge partielle ou total pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 14 € / heure de formation ( proposition d'un parcours Personnalisé)
<b>CONTENU</b>	<u>Domaine Professionnel</u> <b>Organiser la production de cuisine</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises</li> <li>• Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire</li> </ul> <b>Préparer et distribuer la production de cuisine</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail</li> <li>• Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production</li> <li>• Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution</li> <li>• Communiquer en fonction du contexte professionnel</li> </ul> <b>Domaine Enseignement Général :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique</li> <li>• Mathématiques et physique-chimie</li> <li>• Éducation physique et sportive</li> <li>• Prévention-santé-environnement</li> <li>• Langue vivante étrangère</li> <li>• Langue vivante 2 (Bloc facultatif)</li> <li>• Mobilité (facultatif)</li> </ul>
<b>Méthodes pédagogiques</b>	Expositive – Démonstrative -Maïeutique ou interrogative – Expérientielle ou expérimentale – active dite de découverte
<b>Moyens pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Pour tous :</b> Formation en présentiel et en distanciel</li> <li>▪ <b>Moyens matériels :</b> cuisine pédagogique, restaurant d'application, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources, laboratoire de fabrication.</li> <li>• <b>Moyens pédagogiques :</b> 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.</li> </ul>
<b>Modalités Évaluation Examen</b>	Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou examen ponctuel en fonction des publics Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétence
<b>Qualification et Certificateur</b>	Certificat d'Aptitude Professionnelle Diplôme de NIVEAU III Code RNCP 38430 du 21/12/2023 Certificateur : Ministère Education Nationale et de la Jeunesse <a href="https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/">https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/</a>
<b>Attestation de compétences</b>	Remise en fin de formation.
<b>Poursuite de parcours</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ CAP CSHCR</li> <li>▪ Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant</li> <li>▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise</li> </ul>
<b>Lieu</b>	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 rue Jean Moulin, 09000 Foix.
<b>Débouchés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Commis cuisine</li> <li>• Cuisiner</li> <li>• Cuisinier en restauration Collective</li> </ul>
<b>Accessibilité</b>	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap. Référént Handicap – Patrick ATTARD – 05 34 09 88 14 – p.attard@cma-ariège.fr
<b>Contact</b>	Apprentissage : Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, <a href="mailto:s.tessier@cma-ariège.fr">s.tessier@cma-ariège.fr</a> Reconversion Adultes : Elodie GOMEZ 05 34 09 88 06 <a href="mailto:e.gomez@cm-ariège.fr">e.gomez@cm-ariège.fr</a>

