



CAP CUISINE

DATE, DURÉE ET LIEU

Date : Entrée à date fixe selon planning
Entrée possible en cours de formation

Lieu : Alternance entre l'entreprise
et la MFR Centre Yonne

Durée en heures :

Apprentissage :

- Cycle de 2 ans
- 12 semaines à la MFR (par an)/840 h

Action de formation :

- 840 h maximum à la MFR
- Durée individualisée

PUBLICS CONCERNÉS, STATUT, NOMBRE

• Formation accessible aux personnes
en situation de handicap

Apprentissage :

- De 16 à 30 ans
- Ou après une 3ème (15 ans minimum)

Action de formation :

- Formation «adulte»

Nombre de places :

- 15 places / par classe

COÛT PAR PARTICIPANT

Voir la fiche des tarifs sur notre site :
<https://mfrcentreyonne.fr>

RESPONSABLE DE L'ACTION CONTACT

Le responsable du pôle restauration
MFR Centre Yonne
Chemin d'Armeau
89330 Villevallier
Téléphone : 03 86 91 12 15

FORMATEURS, ANIMATEURS, INTERVENANTS

Moniteurs de la MFR Centre Yonne

Version 1 : 09/2020

FORMATION : PRÉSENTATION, OBJECTIFS, CONTENU

PRÉREQUIS, MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS :

► Prérequis :

- Apprentissage : Pas de prérequis
- Action de formation : Pas de prérequis

► Modalités d'accès :

- Apprentissage : entretien, positionnement, signature d'un contrat d'apprentissage avant l'entrée en formation.
- Action de formation : entretien, positionnement, faire une demande de financement auprès d'un organisme financeur de formation (son employeur, son OPCO, Pôle emploi,..)

PRÉSENTATION GÉNÉRALE - OBJECTIFS :

A l'issue de la formation, le titulaire du CAP Cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines, sous l'autorité d'un responsable.

- Il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise
- Il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité
- Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur, sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement
- Il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise

CONTENU - PROGRAMME :

Les activités professionnelles sont à regrouper en 2 parties :

► Organisation de la production de cuisine :

- Voir les compétences visées

► Préparation et distribution de la production de la cuisine :

- Voir les compétences visées

Les savoirs associés à ces activités sont déclinés en 3 thèmes :
cuisine, gestion, sciences appliquées

Les unités d'enseignement général sont :

Prévention-Santé-Environnement, français, histoire-géographie
Enseignement Moral et Civique, mathématiques, physique,
chimie. Éducation Physique et Sportive, langue vivante (anglais).



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

► Apprentissage et action de formation :

- Formation par alternance entre l'entreprise et la MFR
- Pédagogie "intégrative" s'appuyant sur le vécu de stage ou d'apprentissage ; l'apprenti ou stagiaire est acteur de sa formation.
- Moyens pédagogiques : salle informatique équipée, cuisine pédagogique, tablettes multimédias, salles de classe équipées, vidéoprojecteurs.

COMPÉTENCES CAPACITÉS APTITUDES PROFESSIONNELLES VISÉES

► Organisation de la production de cuisine :

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité.
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.

► Préparation et distribution de la production de cuisine :

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur.
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel.
- Communiquer dans un contexte professionnel en fonction du contexte et en respectant les usages de la profession.

MODALITÉS D'ACQUISITION DE LA CERTIFICATION (Si formation certifiante ou diplômante)

► Épreuves terminales :

- Organisation de la production de cuisine (coefficient 4) : écrit (2h)
- Réalisation de la production de cuisine + PSE (coefficient 14) : pratique, oral (6h) + écrit (1h)
- Français, Histoire/Géographie/EMC (coefficient 3) : écrit + oral (2h15)
- Mathématiques - Physique/chimie (coefficient 2) : écrit (2h)
- EPS (coefficient 1) : pratique
- Langue vivante (coefficient 1) : oral (20 mn)
- Pas de validation par bloc de compétences

SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

SUIVI DE L'ACTION :

- Par le formateur référent de l'action de formation : suivi pédagogique, suivi en entreprise
- Émargements, rapports d'atteinte des objectifs, entretiens et bilans individuels, évaluations des compétences, ...

ÉVALUATION DE L'ACTION :

- Enquête de satisfaction à chaud et à froid
- Analyse d'enquêtes, analyse d'écarts, travail sur actions correctives

PASSERELLE ET DÉBOUCHÉS POSSIBLES :

- Emplois concernés : cuisinier, commis de cuisine, aide de cuisine dans tous les secteurs de la restauration
- Vers des formations «niveau Bac» : Bac Pro dans les métiers de la restauration et de l'alimentaire, Titre Cuisinier Gestionnaire de Restauration Collective.