

CAP CUISINE

Niveau 3



OCCITANIE

RESTAURANT
HÔTELLERIE
TOURISME
SPORT

PUBLIC

- **En apprentissage**
15 à 30 ans (statut RQTH, PSH, futur créateur d'entreprise : pas de limite d'âge)
- **En formation continue**
 - Salariés
 - Demandeurs d'emploi

PRÉREQUIS

Aucun

DURÉE

De 6 mois à 3 ans, soit de 100 à 420 heures par an

LIEU

Retrouvez les informations d'accès, de transport et de restauration sur notre site web (QR code)

TARIF

- **Prise en charge complète** pour un contrat d'apprentissage.
- **Prise en charge partielle ou totale** pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 16 € / heure (proposition d'un parcours personnalisé)

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Retrouvez les modalités et délais d'accès sur notre site web (QR code)

ACCESSIBILITÉ

Formation adaptée et accessible aux besoins des personnes en situation de handicap : conditions d'accueil, accès et coordonnées du référent handicap sur notre site web (QR code)

Objectifs

- **MAÎTRISER** les techniques culinaires de base
- **ASSURER** la production culinaire et sa distribution en appliquant les techniques professionnelles
- **CONTRIBUER** à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise
- **RESPECTER** les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur

LES CMA OCCITANIE



EXPERTISE

Ateliers et laboratoires d'application, matériel professionnel. Formateurs spécialisés dans le métier



PREMIER ÉQUIPEMENT

Votre matériel pris en charge par l'OPCO compétent



MOBILITÉ EUROPÉENNE

Un plus pour votre CV



CONCOURS

Préparation aux concours des métiers de l'artisanat

Programme

- **BC01** - Organiser la production de cuisine
- **BC02** - Préparer et distribuer la production de cuisine
- **BC03** - Français et histoire - géographie - Enseignement moral et civique
- **BC04** - Mathématiques et physique - chimie
- **BC05** - EPS (Éducation Physique et Sportive)
- **BC06** - PSE (Prévention Santé Environnement)
- **BC07** - Langue vivante étrangère
- **BC08** - Langue vivante (bloc facultatif)
- **BC09** - Mobilité (bloc facultatif)

➤ Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Présentiel en groupe
- Individualisation des parcours via la digitalisation et la formation en situation de travail
- Encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant en centre et en entreprise
Livret de formation et plateforme interactive

➤ Modalités d'évaluation

- Écrit et ou oral, mise en situation
- Contrôle en cours de formation (CCF) et ou examen ponctuel en fin de cycle de formation
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

➤ Poursuite d'études

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre en 1 an en CS (certificat de spécialisation) ou en 2 ans en bac professionnel ou en BP (brevet professionnel).

Exemples de formations :

- CS restauration collective
- CS desserts de restaurant
- CS employé traiteur
- CS sommellerie
- Bac pro commercialisation et services en restauration
- Bac pro cuisine
- BP arts de la cuisine
- BP boucher
- BP charcutier-traiteur

➤ Débouchés

Le titulaire du CAP Cuisine peut être employé en tant que cuisinier dans tous types d'établissements de restauration d'hôtellerie et de collectivité. Ils peuvent travailler dans des restaurants traditionnels, gastronomiques, brasseries, traiteurs, restaurants d'entreprise, scolaires ou des structures de la santé, dans des cuisines centrales, industrielles, et dans la restauration mobile telle que sur des bateaux, des trains et à domicile.

Retrouvez le taux d'insertion sur le site France Compétences :
www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/
et sur notre site web.

DANS NOS CMA

- Ariège
- Aude
- Aveyron
- Haute-Garonne
- Gers
- Lot
- Lozère
- Hautes-Pyrénées
- Tarn

CMA FORMATION



Contact et inscription

Contactez la CMA de votre département :
artisanat-occitanie.fr/formations



CMA Occitanie

59 T Chemin Verdale
31240 SAINT-JEAN
crma@crma-occitanie.fr

3006 Service & appel gratuits