



Le cuisinier

Maître dans sa cuisine, le cuisinier choisit les produits, élabore les recettes et réalise les différents plats prévus au menu. Il maîtrise les techniques de préparation, de cuisson et de dressage des mets à la carte. Qu'il travaille seul dans un petit établissement ou à la tête d'une équipe, le cuisinier élabore une grande quantité de plats, entrées ou desserts, établit les menus, surveille les stocks, évalue les quantités de produits à commander et contrôle les livraisons.

Objectifs de la formation

La formation CAP Cuisine permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise,
- Assurer la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité,
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur, sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement,
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

Contenu de la formation

Enseignements généraux

- Français
- Histoire, géographie et éducation morale et civique
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante (anglais)
- Prévention santé environnement

Enseignements techniques et professionnels

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Chef d'œuvre

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 12 ou 13 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA,
- 35 heures par semaine de cours
- 39 ou 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



Lieux de formation

Dinan-Aucealeuc | Saint-Brieuc - Ploufragan
Vannes



Prérequis

Aucun



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre. Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



Validation

CAP Cuisine, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 3, inscrit au RNCP*



Durée

A minima 800h - Parcours en 2 ans
Réduction de durée suivant profil



Type de contrat

Alternance



Frais de formation

Public apprenti : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

81,8 % Taux de réussite aux examens**

81 % Taux de satisfaction**

80,6 % Taux d'insertion*** dont 10,2% en poursuite d'étude**

23,1 % Taux de rupture**

QUALITÉS & PROFIL REQUIS

Capacité d'organisation
 Capacité d'adaptation
 Capacité à mémoriser
 Capacité à travailler en équipe
 Bonne résistance physique
 Bonne présentation
 Créatif, curieux, passionné
 Bonne dextérité

ENTREPRISES CONSEILLÉES

Restaurant gastronomique
 Restaurant traditionnel
 Bistrot
 Brasserie
 Restaurant ouvrier
 Restaurant collectif
 Nous consulter



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Examens en CCF et en épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques



MOYENS TECHNIQUES

- Plateaux techniques équipés
- Restaurant d'application
- Salles de formation
- Centre de ressources



POURSUITES D'ÉTUDES

Au sein de notre CMA Formation Bretagne

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Employé traiteur
- Brevet Professionnel Arts de la cuisine
- Bac Pro Cuisine

D'autres poursuites d'étude sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.



PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Cuisinier dans la restauration commerciale ou sociale
- Cuisinier dans les cantines scolaires, restaurants d'entreprise ou d'hôpitaux

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.



NOUS CONTACTER

CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

CMA FORMATION QUIMPER

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

CMA FORMATION FOUGÈRES

cmaformation-fougères@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION RENNES-BRUZ

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION SAINT-MALO

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION VANNES

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10