

CONDITIONS pour postuler

- Avoir suivi une 3^e générale ou pré-professionnelle

Comment CANDIDATER ?

Saisie du vœu d'orientation sur Affelnet
ET

pré-inscription
en ligne auprès
des écoles :



Débouchés professionnels

- L'emploi s'exerce dans tous les secteurs de l'hôtellerie restauration traditionnelle, gastronomique, collective, ou le secteur du tourisme et des loisirs.
- Emplois possibles : aide cuisinier, commis de cuisine, cuisinier. La maîtrise des langues étrangères permet d'envisager de travailler à l'étranger.

Poursuites possibles...

- BAC PRO Cuisine (Organisation de la Production Culinaire)
- BP Arts de la Cuisine
- Certificat de Spécialisation Desserts de Restaurant

ecoles.dordogne.cci.fr

Les écoles



CAP SUR LA RÉUSSITE ET L'EMPLOI !



APPRENTISSAGE
FORMATION INITIALE
ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
FORMATION CONTINUE

Campus de la Formation Professionnelle
12, avenue Henry Deluc
24750 Boulazac-Isle-Manoire
T. 05 53 35 72 72
contact@ecoles.dordogne.cci.fr



Les écoles



CAP Cuisine

2 ans

RNCP 38430

CUISINE



ORGANISER LA PRODUCTION DE CUISINE

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire

PRÉPARER ET DISTRIBUER 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

OBJECTIFS de la formation

- Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle «Cuisine» prépare, réalise et distribue les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration.
- Sous l'autorité d'un responsable :
 - il assure la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
 - il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise
 - il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables.
- Il exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de la diversité des personnels, notamment en situation de handicap.

Le PUBLIC

- Apprenti / sous contrat d'apprentissage : être âgé de 16 à 29 ans. Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.
- Alternant / sous contrat de professionnalisation : être âgé de 18 à 25 ans (plus de 26 ans, nous consulter).
- Tout public en Formation Continue Exécutive : parcours individualisé, salarié, demandeur d'emploi, CPF,... (nous consulter)

Le PROFIL

- Goût réel pour les métiers de l'hôtellerie restauration
 - Etre organisé
 - Sens du contact
 - Goût pour le travail en équipe
 - Créativité
 - Respect de l'hygiène
 - Bonne résistance physique et au stress

QUEL TYPE de structure ?

- Tous secteurs de l'Hôtellerie - Restauration commerciale ou collective, Café, Brasserie, Hôtels, et secteurs loisirs tourisme | Entreprise saisonnière possible

Sous QUELLE FORME ?

- Formation alternée et rémunérée sur 2 ans
- Titre reconnu par l'Etat Niveau 3 de « CAP – Cuisine » RNCP n°38430.
- Diplôme délivré par le Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.
- En apprentissage : 840h de formation sur 2 ans selon un calendrier d'alternance spécifique CFA/entreprise
- Démarrage possible contrat/entreprise : juillet
- Début de la formation : à partir de septembre

Au PROGRAMME...

- Domaine professionnel :
Travaux pratiques et appliqués en cuisine / Technologie cuisine / Sciences appliquées à la restauration / Gestion / PSE /Communication / Art appliqué à la profession
- Domaine général :
Français / Histoire-Géographie / Enseignement moral et civique / Mathématiques et Physique-Chimie / Education Physique et Sportive / Anglais

COÛT de la formation

- Formation financée dans le cadre du dispositif légal de l'Apprentissage ou de la Formation Professionnelle Continue
- Tenue Professionnelle requise selon le Dress Code de Écoles
- Cotisation association AGIS : 5 € /an