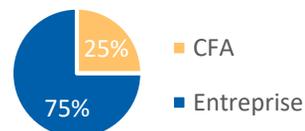


CAP

CUISINE

RNCP n° 26650

-  — Public — 16-30 ans (sauf exceptions listées sur notre site)
-  — Prérequis — Aucun sauf si moins de 16 ans, avoir fini le 1^{er} cycle de l'enseignement secondaire correspondant à un niveau de 3^{ème}
-  — Durée — Contrat de 24 mois dont 800 heures de formation en centre (selon le profil du candidat)
-  — Rythme — 12 semaines de 35h de cours par an et le reste du temps en entreprise
Modification possible selon le calendrier et les examens



OBJECTIFS

Former le candidat pour qu'il obtienne son diplôme de niveau 3 et acquière les compétences et connaissances lui permettant d'organiser la production de la cuisine et de réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire

COMPÉTENCES VISÉES

À l'issue de la formation, l'apprenti(e) sera capable de :

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
 - Organiser sa production culinaire dans le respect des consignes, du temps imparti et des règles d'hygiène
 - 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 selon le contexte professionnel
- Le tout dans le respect de la réglementation en vigueur

QUALITÉS SOUHAITÉES

Sens de l'organisation et des priorités
 Sens de l'hygiène et de la propreté
 Rigueur, dynamisme et réactivité
 Patience, diplomatie et résistance au stress
 Adaptation et rapidité
 Sens de l'esthétisme

Pour toute information

(administrative, pédagogique ou liée au handicap) :

orientation@bassinformation-cobas.fr ou **05 57 52 72 90**

DÉLAIS & MODALITÉS D'ACCÈS

Pré-inscription possible toute l'année
 Contact par mail ou par tel
 Réunion d'information collective
 Entretien individuel

TARIFS

Aucun frais de formation à charge pour l'apprenti(e) (Pris en charge par les OPCO à hauteur max de 15000€/an)

Contrat par apprentissage ou contrat de professionnalisation

ACCESSIBILITÉ 

Adaptation des parcours par les référents handicap du centre et locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Référent handicap : Stéphanie BARTHET

LIEU DE FORMATION

Bassin Formation COBAS
 1, Boulevard des Miquelots
 33260 LA TESTE DE BUCH



CAP CUISINE

La formation

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

Organisation de la production de cuisine
Réalisation de la production de cuisine
Prévention santé environnement
Chef d'œuvre (Démarche de projet)

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie active en présentiel avec apports théoriques, exercices de mise en situation et travaux pratiques.

MOYENS MATÉRIELS

Salles adaptées et équipées pour la formation
Plateaux techniques et ateliers professionnels

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Français
Histoire / Géographie / Education Morale et Civique
Mathématiques / Sciences Physiques et chimiques
Langue vivante 1 (Anglais ou Espagnol)
Education Physique et Sportive

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves de certification organisées par le Rectorat.

MOYENS HUMAINS

Equipe pédagogique du centre
Intervenants externes qualifiés

TAUX DE RÉMUNÉRATION

| | 16-17 ans | 18-20 ans | 21-25 ans | 26 ans et + |
|------------------------|-------------|-------------|-------------|---|
| 1 ^{ère} année | 27% du SMIC | 43% du SMIC | 53% du SMIC | 100% du SMIC <i>Durée d'exécution du contrat</i> |
| 2 ^{ème} année | 39% du SMIC | 51% du SMIC | 61% du SMIC | |

La rémunération peut être supérieure à ces montants si l'entreprise applique des accords particuliers (convention collective ou accords de branches professionnelles, d'entreprises...)

En cas de 3^{ème} année, les taux de rémunération seront identiques à ceux de la 2^{ème} année.

Et après ?

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES ET DÉBOUCHÉS

Commis de cuisine
Cuisinier

Les débouchés se situent dans tous les secteurs de la restauration commerciale, la restauration collective et entreprises connexes à l'industrie hôtelière

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLES

MC Cuisinier en desserts de restaurant
MC Employé traiteur / MC Sommelierie
Bac pro Commercialisation et services en restauration
Bac pro Cuisine
BP Arts de la cuisine
BP Boucher / BP Charcutier-traiteur

Pour toute information

(administrative, pédagogique ou liée au handicap) :

orientation@bassinformation-cobas.fr

ou

05 57 52 72 90