



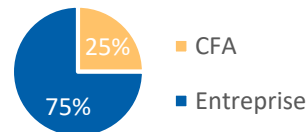


## CAP

## 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<sup>er</sup> cycle de l'enseignement secondaire correspondant à un niveau de 3<sup>ème</sup>
-  **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](mailto:orientation@bassinformation-cobas.fr) ou **05 57 52 72 90**

## DÉLAIS &amp; 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 <sup>ère</sup> année	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC <i>Durée d'exécution du contrat</i>
2 <sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> année, les taux de rémunération seront identiques à ceux de la 2<sup>ème</sup> 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](mailto:orientation@bassinformation-cobas.fr)

ou

**05 57 52 72 90**