



·CFA·
Nicolas-Albano

FORMATION

CAP
CUISINE



Crédit photos : CFA de Sète - Service communication Ville de Sète

CFA NICOLAS ALBANO

TÉL : 04 99 57 60 35
SITE : <https://cfadesete.fr/>

Office de Tourisme
sète
en méditerranée

OBJECTIF DE QUALIFICATION : Niveau III – Cuisinier(e)

RNCP : 26650

Mise à jour le 31/03/2022
Enregistrée sous le n° 76341106934
cet enregistrement ne vaut pas
agrément de l'état

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

À l'issue de la formation, le stagiaire dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de traçabilité, de qualité et de santé au travail, sera capable de :

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire
- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- Respecter les directives de la démarche environnementale
- Analyser et contrôler la qualité de sa production
- Dresser et participer à la distribution
- Communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle au sein de son entreprise, avec les clients et avec des tiers

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION ET PRÉREQUIS :

- Public en apprentissage : être âgé de 16 ans et 29 ans révolus. Possibilité d'accès à la formation si 15 ans révolus en sortant de troisième.
- Autres publics : nous consulter

SUITES DE PARCOURS :

- TOUS CAP DES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

RESTAURATION :

- Plateau repas sur réservation : 6 €
- Pour l'apprenti après déduction de la participation de 3€ de l'OPCO, son prix est de 3€

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION :

Pré-inscription par formulaire en ligne possible toute l'année à partir du site Web www.cfadesete.fr rubrique [Apprentis/Déposer ma candidature] ou sur rendez-vous lors des mercredis de l'apprentissage ou des journées Portes ouvertes au centre, plus d'infos sur la page d'accueil du site Web.

Démarrage de la formation en septembre, entrée possible jusqu'en décembre, nous consulter.
Inscription validée à réception du contrat d'apprentissage

DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION :

- 840 h en centre de formation sur deux ans – 420 h / an
- 2 374 h en entreprise sur deux ans – 1 187 h / an
- Possibilité d'adapter le parcours en fonction du profil du candidat et après entretien et tests de positionnement
- Alternance Centre de formation / Entreprise
- 35 h hebdomadaires en centre de formation
- Amplitude horaire variable en fonction des plannings
- La formation au CFA se déroule en continu et en présentiel
- Effectif maximum des groupes : 24 à 44 apprenants sous condition d'un effectif minimum de 6 apprenants / groupe

QUALITÉ DES FORMATEURS :

Tous les formateurs sont compétents et diplômés dans la spécialité / discipline qu'ils dispensent. Ils justifient de plusieurs années d'expérience en qualité de formateur.

CERTIFICATION :

CAP CUISINE – DIPLÔME D'ÉTAT DE NIVEAU III

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

1-LES MOYENS :

- Salles de formation avec vidéoprojecteur
- Espaces numériques/Connexion Internet
- Environnement numérique de travail
- Plateaux techniques

2-LES SUPPORTS :

- Cours
- Dossiers techniques
- Études de cas
- Supports numériques
- Fiches techniques
- Fiches d'organisation du travail
- Fiches de séances
- Grilles d'auto-évaluation

3-LES MÉTHODES :

- Expositive
- Interrogative
- Active
- Expérimentale

4-PROGRAMME :

DOMAINE GÉNÉRAL :

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

DOMAINE PROFESSIONNEL :

- Arts appliqués à la profession
- Chef d'œuvre (démarche de projet)
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
- Production
- Sciences Appliquées
- Technologie Professionnelle

TRANSPORTS :

- Par train : arrivée en gare de Sète qui se situe à 10 mn de marche du CFA

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

- Évaluations formatives tout au long du parcours (questionnaires, études de cas, mises en situation)
- Bilans intermédiaires et en fin de formation
- Évaluations certificatives ponctuelles en fin de parcours
- Attestation de formation

TARIFS :

Dans le cadre d'un contrat d'apprentissage, le prix de la prestation est relatif au montant de la prise en charge de l'OPCO de l'entreprise accueillante.

Autres situations : nous consulter

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS :

- Cuisinier(e)
- Création d'entreprise

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :

Adaptation des parcours par le référent handicap et locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite
(Référente handicap : Magali GONZALEZ)