



PÔLE HÔTELLERIE – RESTAURATION / FILIÈRE CUISINE

CAP Cuisine Niveau 3



LE CYCLE DE FORMATION



*CS : Certificat de Spécialisation
**BP : Brevet Professionnel

PUBLIC

Ouvert à tous :

- 15 à 30 ans en apprentissage
- Pas de limite d'âge pour les RQTH
- Salariés, porteurs de projet (créateurs ou repreneurs), demandeurs d'emploi en formation continue

OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

Le titulaire du CAP Cuisine occupe un poste dans les types de cuisines. Il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise. Il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité. Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur. Sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement. Il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

FORMATION

- **PRÉREQUIS**
 - Être âgé de 16 ans (15 ans pour les jeunes sortant de troisième)
 - Connaissances de bases en français et en mathématiques
- **DURÉE**
 - Durée totale : de 420 heures à 1 260 heures (1 à 3 ans)

ACCESSIBILITÉ

Formation adaptée et accessible aux besoins des personnes en situation de handicap

Pour les conditions d'accueil et les accès, contacter le référent handicap au **07 87 97 24 68**

LES ATOUTS DE L'APPRENTISSAGE A LA CMA



1^{er} équipement pris en charge par l'OPCO



Aide au permis de conduire



Mobilité Européenne



Concours : MAF, Worldskills,...



TARIFS

Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage par l'OPCO compétent.

Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat :

14 €/heure (proposition d'un parcours personnalisé).

PRÉ-INSCRIPTION



POURSUITE D'ÉTUDES

- Certificat de Spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant (1 an)
- Brevet Professionnel Art de la Cuisine (2 ans)

DÉBOUCHÉS

Le titulaire du CAP Cuisine peut travailler aussi bien dans un restaurant privé, une brasserie ou en restauration collective. Après avoir obtenu votre diplôme, vous débutez en tant que commis de cuisine, puis vous pourrez exercer le métier de cuisinier, gérant de restaurant, chef de partie ou chef de cuisine.

Les + du CFA

- **Formateurs qualifiés**
- **Rencontre Parents – Formateurs – Maîtres d'apprentissage**
- **Parcours personnalisés**
- **Formation En Situation de Travail (FEST)**

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Admission sur dossier et/ou test de positionnement et/ou entretien individuel
- Centre de ressources multimédia
- En entreprise 2 semaines sur 3
- Livret d'apprentissage : encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant

Domaine Général

- Français
- Histoire Géographie EMC
- Mathématiques
- Sciences
- Education physique et sportive
- Anglais
- Prévention Santé Environnement

Domaine Professionnel

- Travaux Pratiques
- Technologie
- Chef d'Œuvre
- Sciences Appliquées
- Gestion Appliquée

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Contacts

CMA FORMATION RODEZ-ONET

Service Accueil Développement Promotion

P.A. de Cantaranne – Rue des Métiers - 12850 ONET-LE-CHATEAU

Tél. : 05 65 77 56 00 - cfa@cm-aveyron.fr - www.cm-aveyron.fr

