

CAP Cuisine

Objectifs

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Préparer les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assembler des produits préélaborés.
- Réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
- Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, sauces, desserts...).
- Mettre en valeur les productions lors du dressage de l'assiette.
- Elaborer un menu.
- Gérer l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts).
- Entretenir votre poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Entreprises d'accueil

- Restaurant traditionnel gastronomique ou à thème, brasserie.
- Hôtel-restaurant.

Suivant le type de restauration, le/la cuisinier(-ère) est en contact direct avec la clientèle.

Prérequis

- **Âge** : de 15 à 29 ans révolus.
- **Niveau d'entrée** : 3^e.
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.

Modalités d'inscription

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.

* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

Formation par apprentissage

Code diplôme 50022139 **Code RNCP** 26650

Niveau de sortie

Titre reconnu par l'Etat de Niveau 3 (cadre européen des certifications).

Durée de la formation

840 heures (sur 2 ans).
Démarrage en septembre.

Durée du contrat

2 ans, modulable en fonction du positionnement* (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap).

Rythme de l'alternance

En moyenne : 1 semaine en UFA, 3 semaines en entreprise.
Le calendrier peut varier pour tenir compte des périodes d'activité fortes en entreprise.
Le calendrier d'alternance est remis lors de l'inscription.

Coordonnées de l'UFA



UFA Saint-Joseph

150 Bd de Courtais
03100 MONTLUÇON
04 71 50 13 95
contact@saintelouise.fr
www.saintjoseph-montlucon.fr

Contenu de formation

	Matières
Matières générales	Français - Histoire - Géographie - Enseignement Moral et Civique
	Mathématiques - Sciences
	Anglais
	Arts appliqués
	EPS
	PSE : Prévention Santé Environnement
Matières professionnelles	Cuisine : Enseignements expérimentaux, Synthèse, Pratique et culture professionnelle
	Sciences appliquées
	Gestion appliquée
	Projet
	Accompagnement personnalisé – Insertion professionnelle

Méthodes mobilisées

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance.

L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire.

A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant :

- les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques)
- la mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets
- une organisation coopérative des apprentissages
- une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

Évaluations certificatives / Sessions d'examen *

Epreuves	Coefficient	Type	Forme
EP1 : Organisation de la production de cuisine	4	CCF	Ecrit
EP2 : Réalisation de la production de cuisine (dont Prévention Santé Environnement)	14	CCF	Pratique et Ecrit
EG1 : Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique	3	CCF	Ecrit et Oral
EG2 : Mathématiques-Sciences physiques et chimiques	2	CCF	Ecrit
EG3 : Éducation physique et sportive	1	CCF	Pratique
EG4 : Langue vivante	1	CCF	Oral

* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

Validation partielle possible, bénéfice sur 5 années.

Modalités d'évaluation

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre :

- Évaluation des acquis en centre de formation (Quiz, QCM, Devoirs surveillés, Productions personnelles, Entraînement aux épreuves, Questionnaire oral...)

- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le Maître d'apprentissage)

- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée

Références : Taux moyens du CFA régional

	2021	2020	2019
Taux de réussite globaux	85%	90%	87,06%
• Niveau 3 (CAP / CAPA / MC / TP/ DE...)	89,72%	92%	96,69%
• Niveau 4 (Bac Pro / Bac Pro A / BP...)	89,13%	95%	91,89%
• Niveau 5 (BTS / BTSA / titre Bac+2...)	89,97%	88%	82,24%
• Niveau 6 (Formations Bac+3)	85,23%	80%	60%
• Niveau 7 (Formations Bac+4/+5)	70,27%	75%	-
Insertion professionnelle (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	44%	44%	70%
Taux de poursuite d'étude	50%	44%	18%
Satisfaction globale Apprenti(e) (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA)	83%	86%	87%

Après la formation

Suites de parcours possibles / Passerelles :

- Bac Pro Cuisine
- Bac Pro Commercialisation et services en restauration
- MC Employé traiteur
- MC Sommelierie
- ...

Débouchés professionnels :

Insertion professionnelle possible dans tous types de restaurant. Le/la diplômé(e) débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective.

Modalités financières

Aucun frais de scolarité pour l'apprenti.

La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.

Coût annuel moyen préconisé par France Compétences : 5 250 €.

Pour les employeurs publics d'Etat et hospitaliers, la formation est également prise en charge par ces derniers en totalité.

Pour les employeurs publics territoriaux, la formation est prise en charge à 100% par le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale).

Rémunération de l'apprenti

L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC (Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance).

Année d'exécution du contrat	Apprenti de moins de 18 ans	Apprenti de 18 à 20 ans	Apprenti de 21 à 25 ans	Apprenti de 26 ans et plus
1 ^{ère} année	27%	43%	53%*	100%*
2 ^{ème} année	39%	51%	61%*	100%*
3 ^{ème} année	55%	67%	78%*	100%*

* Toutefois, sa rémunération peut être supérieure au SMIC si l'entreprise applique des accords (de convention collective ou de branches professionnelles, d'entreprises...) proposant un salaire minimum supérieur au SMIC.

En cas de succession de contrats, la rémunération est au moins égale au minimum légal de la dernière année du précédent contrat (même employeur ou nouvel employeur).

Cas particuliers :

- Vous étiez déjà en contrat d'apprentissage, dans le cas d'une succession de contrats chez le même employeur ou un nouvel employeur pour un nouveau diplôme : maintien du salaire initial (augmentation seulement si modification de la tranche l'âge).
 - Vous intégrez une classe en 1^{ère} Bac Pro en apprentissage, après une 2^{nde} professionnelle ou générale sous statut scolaire, ou un CAP sous statut scolaire, en lien avec ce métier : La rémunération sera équivalente à une 2^e année d'exécution de contrat.
 - Une majoration de 15 points est applicable à la rémunération réglementaire à laquelle peut prétendre l'apprenti au jour de la conclusion de ce nouveau contrat, si les 3 conditions cumulatives suivantes sont remplies :
 - diplôme ou titre de même niveau que celui précédemment obtenu ;
 - qualification en rapport direct avec celle qui résulte du diplôme ou titre précédemment obtenu ;
 - durée du contrat inférieure ou égale à 1 an.
- À défaut de remplir ces 3 conditions, la majoration de 15 points ne s'applique pas.

Aides financières de l'apprenti

- Aide pour l'acquisition du **1^{er} équipement** (selon OPCO).
- Aide pour l'**hébergement** (maxi 6 € par nuitée lors des périodes de formation au CFA).
- Aide pour la **restauration** (maxi 3 € par repas lors des périodes de formation au CFA).
- Aide au financement du **permis de conduire** de 500€ pour les apprentis majeurs.

Délais d'inscription

Les inscriptions sont ouvertes à compter de janvier 2022.

Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation et 3 mois après.

Intégration possible en cours de formation et tout au long de l'année selon le diagnostic du positionnement* à l'entrée pour réduction de la durée de la formation.

Publics accueillis

Formation proposée en mixité des publics apprentis et scolaires.

* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

Accès par transport

- Parc à vélo.
- Ligne de bus à proximité.
- Transports scolaires.
- Gare Ter à proximité.

Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui totale.

Les + de la formation

• Restauration

- Cantine / self sur place
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

• Hébergement

Liste de foyers étudiants ou résidences étudiantes transmis par l'UFA

Matériel / Équipement

- Plateau technique – Restaurant pédagogique.
- Salles de cours équipées en vidéo projection, Espace numérique, Salle d'examen pour les CCF.
- Classe mobile informatique à disposition des apprentis.

Coordonnées de l'UFA



UFA Saint-Joseph

150 Bd de Courtais
03100 MONTLUÇON
04 71 50 13 95
contact@saintelouise.fr
www.saintjoseph-montlucon.fr

CFA de rattachement :



(siège régional)
4 rue de l'Oratoire
69300 CALUIRE ET CUIRE
cfa@akteap.cneap.fr
www.cfa-creap.com

Association loi 1901
Numéro UAI : 0693764S
N°SIRET : 50304921500026