

CAP CUISINE

Codes diplôme	500 221 39	
Niveau de sortie	V	
Durée de la formation	Pour chaque année de formation (2 ans) <ul style="list-style-type: none"> ● 12 semaines en Centre (UFA) ● 35 semaines en Entreprise 	
Organisation pédagogique	Formation par la voie de l'Apprentissage Pédagogie de l'alternance Centre/Entreprise	
Lieu de formation		150 Boulevard de Courtais, 03100 Montluçon Contact accueil : Christine PLASSE

Objectifs

- Un cursus de niveau V préparé en 2 ans
- Une formation qui permet d'acquérir les techniques fondamentales de cuisine afin de permettre aux titulaires du diplôme de d'insérer dans tous types d'entreprises de la filière HCR ou de poursuivre leurs études.

Conditions de réussite

- Chaque pôle d'activités, décliné en compétences fait l'objet d'une épreuve d'examen, soit 2 épreuves professionnelles : 1 épreuve écrite et 1 épreuve pratique et orale
- Enseignement général en CCF

Conditions générales d'entrée en formation

Pré-requis	<ul style="list-style-type: none"> ● Niveau d'entrée : classe de 3^{ème} ● Age : être âgé de 15 à 26 ans* ● Etre sous statut Apprenti.e en Contrat d'Apprentissage (CDD ou CDI) ou à défaut sous statut Stagiaire de la formation professionnelle (Dispositif Tremplin vers l'apprentissage) ● Visite médecine du travail effectuée ou convocation ● Motivation à exercer le métier visé et pour la formation en alternance
Modalités d'inscription	<ul style="list-style-type: none"> ● Dossier de candidature ● Entretien individuel ● Attestation d'engagement de l'employeur ● Cerfa FA13 Contrat d'apprentissage ● Participation à la réunion d'information et à l'entretien de vérification des pré-requis ● Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant
Individualisation du parcours	<ul style="list-style-type: none"> ● Positionnement : Bilan d'évaluation possible donnant lieu à dérogation sur la durée de la formation en fonction du parcours antérieur. ● Convention de complément de formation dans une tierce entreprise
Mixité public	<ul style="list-style-type: none"> ● Oui : Apprentissage et Formation initiale
Type d'entreprises d'accueil	<ul style="list-style-type: none"> ● Restaurant traditionnel gastronomique ou à thème, brasserie. ● Hôtel restaurant

Inscription de la formation dans un parcours	
Passerelles vers autre(s) diplôme(s)	● Brevet professionnel Arts de la Cuisine
Obligation de diplôme pour exercer	● non ●
Suites de parcours possibles et débouchés professionnels	● Bac Pro cuisine ● Diverses mentions complémentaires ● Insertion professionnelle possible

Contenus de formation				Evaluation
	Disciplines du référentiel du diplôme ou du titre / modules d'enseignement (ECTS) (*)	Répartition prévue en nombre d'heures		CCF ou ponctuelle/écrit...
		1 ^{ère} année	2 ^{ème} année ou Formation en un an	
Enseignements généraux ou théoriques ou transversaux à toutes les	Français Ouverture au monde et PPCP	42 h	42 h	CCF
	Enseignement moral et civique	6 h	6 h	
	Mathématiques – Sciences	42 h	42 h	CCF
	Anglais	24 h	24 h	CCF
	Arts appliqués – Cultures artistiques	24 h	24 h	
	EPS	30 h	30 h	CCF
	PSE	12	18 h	CCF
	Sous total	180 h	186 h	
Enseignements professionnels ou spécifiques	Enseignements expérimentaux, Synthèse, Pratique et culture professionnelle	168 h	156 h	CCF
	Sciences appliquées	12 h	12 h	CCF
	Gestion appliquée	18 h	12 h	CCF
	PPCP	118 h	24 h	
	Accompagnement personnalisé	24 h	30 h	
	Sous total	240 h	234 h	
	Total annuel	420 h	420 h	

Moyens techniques et humains	
Équipements et matériels	● Restaurant d'application ● Salles de cours équipées en vidéo projection, Espace numérique, Salle d'examen pour les CCF
Équipe administrative et pédagogique	● 1 référente administrative ● 1 équipe pédagogique : formateurs sous autorisation IA d'enseigner, spécialistes du domaine d'intervention, intervenants professionnels : restaurateurs.

Références	
Taux de réussite des 3 dernières années	Ouverture 2017
	2020
Insertion professionnelle des 3 dernières années	
Les + de cette formation	● Visites régulières dans les restaurants et hôtels de la région.

