


CAP CUISINE Diplôme de niveau 3	
Public concerné, nombre,	<p>Etre âgé de 16 à 30 ans au début du contrat d'apprentissage et être reconnu apte à l'exercice du métier lors de la visite médicale d'embauche. Les jeunes âgés d'au moins 15 ans peuvent souscrire un contrat d'apprentissage s'ils ont accompli la scolarité du collège, de la 6^e jusqu'en fin de 3^e.</p> <p>Jeunes sortants de CAP, de BAC PRO</p> <p>Adultes en reconversion professionnelle</p>
Prérequis, modalités et délai d'accès	<p>Avoir le sens de l'organisation et du travail d'équipe.</p> <p>Avoir un projet professionnel clair et réfléchi validé lors de l'entretien de positionnement.</p> <p>Avoir signé un contrat avec un employeur.</p> <p>Contrat de deux ans (25% au CFA et 75% en entreprise) mais variable en fonction du statut et/ou du niveau de formation (soumis à dérogation).</p> <p>Différents statuts possibles : Apprenti(e), Stagiaire de la Formation Professionnelle.</p> <p>Formation accessible à toute personne en situation de handicap, locaux adaptés pour les personnes à mobilité réduite.</p>
Présentation générale (problématique, intérêt)	<p>Le CAP cuisine répond aux besoins et aux exigences en constante évolution de la clientèle et du marché de l'emploi :</p> <p>⇒ Avec des compétences reconnues par la branche professionnelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contribuer à l'organisation d'une production culinaire - Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage <p>⇒ Des perspectives d'évolution professionnelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accéder à des postes à responsabilités après une expérience - Un diplôme tremplin pour accéder à de nombreux métiers, se spécialiser et voir évoluer son niveau de formation.
Objectifs opérationnels de formation évaluables tout au long de la formation	<p><u>Objectifs de la formation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage - Contribuer à l'organisation d'une production culinaire - Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine - Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner - Contrôler, dresser et envoyer la production - Communiquer dans un contexte professionnel

<p align="center">Contenu de la formation</p>	<p>La formation s’articule autour d’enseignements professionnels et de savoirs associés liés à des compétences transversales. Il s’agit pour l’apprenant de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contribuer à la commercialisation des prestations. - Respecter les procédures d’hygiène et de sécurité en vigueur, respectueuses de l’environnement. - Contribuer au bon fonctionnement de l’entreprise.
<p align="center">Modalités pédagogiques</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Un suivi individualisé (temps d’échange organisés par le formateur-tuteur avec l’apprenant pour évaluer la progression du parcours tous les lundis de formation). - Un parcours aménagé en fonction des besoins de l’apprenant. - Des enseignements généraux, technologiques et pratiques en présentiel. - Des projets conduits avec des partenaires du territoire local. - De longues périodes en entreprise en tant que salarié(e). - Des visites en entreprise et aux familles. - Accessibilité au CDR, salle informatique, salle technologique sur les temps de formation. - Une journée de pratique par semaine de présence dans l’établissement sur les plateaux techniques. - Des Etudes à rédiger à partir de son expérience professionnelle sur les périodes d’alternance. - Des voyages d’études en France et à l’étranger intégrés à la formation.
<p align="center">Compétences / Capacités professionnelles visées</p>	<p>Compétences techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réceptionner et contrôler les livraisons et les stocks - Prendre connaissance des consignes et fiches techniques de fabrication - Déterminer les techniques nécessaires aux productions - Assurer la production culinaire - Respecter les procédures d’hygiène et de sécurité - Contrôler les denrées nécessaires aux productions <p>Compétences relationnelles :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rendre compte de son activité à son responsable - Communiquer au sein de l’entreprise - Communiquer avec les clients - Communiquer avec les tiers (fournisseurs ...) - Transmettre à son responsable des informations <p>Compétences organisationnelles :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adapter sa tenue et son attitude aux codes professionnels - Gérer un temps imparti. - Mettre en place et maintenir en état le poste de travail - Contribuer au bon fonctionnement de l’entreprise

	<p><u>Compétences « environnementales » :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Appliquer les procédures de stockage et de tri sélectif - Réaliser dans une mise en situation contextualisée des propositions pertinentes et adaptées dans une dimension durable <p><u>Compétences analytiques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Contrôler la qualité gustative, sanitaire - Dresser et envoyer des préparations culinaires <p><u>Compétences linguistiques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - S'exprimer oralement dans un contexte professionnel <p><u>Compétences informatiques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser les outils nécessaires à une insertion professionnelle <p><u>Compétences transversales :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Acquérir une culture locale, territoriale - Etre curieux et acquérir un esprit d'initiative - Rechercher et comprendre les informations sociales, économiques et juridiques spécifiques au secteur professionnel. - Savoir adapter le calcul du pourcentage aux différents contextes. - Etre capable d'estimer les différents niveaux de stock (d'alerte, maximum, minimum, de sécurité) - Calcul de marge et savoir se différencier de la concurrence. <p>Chaque objectif permettra à l'apprenant de développer sa capacité à l'autonomie et à la responsabilité.</p>
Durée	420H/année de formation réparties sur deux ans avec possibilité de réduire la durée du contrat si apprenant détenteur d'un diplôme d'un niveau au moins équivalent au niveau préparé (niveau 3).
Dates	Septembre 2023 à Juin 2025
Lieu(x)	<p>MFR-CFA La Bonnauderie Rue de la Bonnauderie 49300 CHOLET 02-41-75-60-30 https://cfa-bonnauderie.com</p> 
Coût par participant	Prise en charge des frais pédagogiques par l'OPCO. Reste à charge les frais de restauration et d'hébergement, prendre contact avec le CFA.
Responsable de l'action, Contact	Alex PAIROCHON, responsable de la filière Hôtellerie-Restauration alex.pairochon@mfr.asso.fr

<p>Formateurs, Animateurs et intervenants</p>	<p>Equipes pédagogique et éducative (cf/organigramme distribué en début de formation) Référent des Jeunes en Situation de Handicap : Mme Lacouture-Raimbault carine.raimbault@mfr.asso.fr 02-41-75-60-30 Référent Mobilités : Didier BUCELET didier.bucelet@mfr.asso.fr</p>
<p>Suivi de l'action</p>	<p>Emargement à la demi-journée au CFA.</p>
<p>Evaluation de l'action</p>	<p>Le CAP Cuisine s'obtient :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Par une évaluation des compétences réalisée dans le cadre du Contrôle en Cours de Formation (au CFA et en entreprise). - Pour les candidats ayant un niveau 3, seuls les domaines professionnels seront évalués, en Contrôle en Cours de formation, au CFA et en entreprise. <p>Evaluation de satisfaction de la formation en fin de formation (écrit – oral) Enquête 6 mois après la sortie de la formation.</p>
<p>Taux de réussite et d'insertion professionnelle</p>	<p>100% de réussite à l'examen (promotion 2022) 16% d'insertion professionnelle – 72% en poursuite de formation ou réorientation – 12% demandeurs d'emploi Taux de rupture 6.4%</p>
<p>Passerelles et débouchés possibles</p>	<p><u>Un tremplin vers l'emploi</u> : de la restauration, Café-Brasserie, Hôtellerie ou dans des secteurs annexes comme dans des résidences médicalisées ou en EHPAD, de santé, de bien-être, des villages-vacances, parcs de loisirs.... En tant que Commis de cuisine, Cuisinier, chef de partie.</p> <p><u>Un tremplin vers des formations</u> : Mentions Complémentaires (Traiteur,...), CAP pâtisserie, BAC PRO Cuisine , Brevet Professionnel Arts de la cuisine.</p>

