



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

CÔTES D'ARMOR



➔ CAP Cuisine

➔ Le Cuisinier

Maître dans sa cuisine, le **cuisinier choisit les produits, élabore** les recettes et **réalise** les différents plats prévus au menu. Selon son lieu d'exercice, il travaille seul ou est **à la tête d'une équipe** très hiérarchisée.

Qu'il travaille seul dans un petit établissement ou à la tête d'une équipe dans un restaurant plus important, le cuisinier élabore une grande quantité de plats, entrées ou desserts, **établit** les menus, **surveille** les stocks, **évalue** les quantités de produits à commander, contrôle les livraisons. Grâce à une **organisation sans faille**, il **gère** le stress des «coups de feu» quand toutes les commandes arrivent en même temps. De ses débuts en tant que commis, le cuisinier peut gravir tous les échelons jusqu'à celui de chef, à moins qu'il ne préfère se mettre à son compte.

➔ Objectifs de la formation

Le titulaire du CAP Cuisine occupe un poste dans tous types de cuisine. Sous l'autorité d'un responsable :

- 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.

➔ Contenu de la formation

Enseignements Généraux (400h) : Français, Histoire Géographie, Mathématiques, Sciences Physiques, Prévention Santé Environnement, Anglais et EPS.

Enseignements techniques et professionnels (440h) : Pratique Professionnelle, Technologie, Sciences Appliquées, Gestion Appliquée.

Passage du SST* : module de 14h. (*Sauveteur Secouriste du Travail)

Tutorat : 24h

Intervenants : Professeurs du CFA.

➔ Modalités d'organisation

Par année de formation :

- 12 ou 13 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA.
- 35 heures par semaine de cours.
- 40 ou 39 semaines de formation en entreprise.
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise).



Campus

Ploufragan & Dinan-Auceleuc



Prérequis

Aucun



Public

Candidats ayant achevé un premier parcours d'étude



Modalité & délais d'accès

Fiche de candidature.

Entrée possible tout au long de l'année, nous consulter.



Durée

Parcours en 2 ans

Réduction de durée suivant profil



Validation

Diplôme inscrit au RNCP* : CAP Cuisine. Niveau 3



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Formation prise en charge par l'OPCO de votre entreprise formatrice.
Frais annexes : repas, nuitées, premier équipement.

Qualités & Profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Résistance physique
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse, dextérité

Entreprises conseillées

- Gastronomique
- Traditionnel
- Bistrot
- Brasserie
- Ouvrier
- Collectif
- Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter

Modalités pédagogiques/évaluation

- Examen : Epreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou épreuves ponctuelles en fin de formation (suivant le campus).
- Positionnement et restitution au Maître d'Apprentissage.
- Rencontres Maître d'Apprentissage/Professeurs/Représentants légaux.
- Livret d'apprentissage.
- Visite en entreprise.
- Séances de tutorat (Accompagnement individualisé).
- Conseils de classes et bulletins de notes semestriels.

Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Plateaux techniques équipés dont un restaurant d'application.
- Salles de cours équipées en moyens numériques.
- Centre de Ressources multimédias.

Poursuites d'études

MC Cuisinier en Desserts de Restaurant, MC Employé Traiteur, BP Arts de la Cuisine, Bac Professionnel Cuisine.

Perspectives professionnelles

Le titulaire du CAP cuisine est amené à exercer un emploi dans les métiers de la cuisine de tous les secteurs de la restauration commerciale ou sociale.

Les offres d'emploi sont très nombreuses pour les cuisiniers, notamment dans les cantines scolaires, restaurants d'entreprise ou d'hôpitaux qui représentent un quart des offres.

Les formations accessibles au CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Côtes d'Armor

FORMATION	PREREQUIS	DUREE	Nbre de semaines de cours		CAMPUS	
			1ère année	2ème année	Dinan	Ploufragan
CAP CUISINE	/	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	12 ou 13 semaines de cours	●	●
MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT	CAP ou BAC PRO Cuisine	1 an	12 semaines de cours			●
BP ARTS DE LA CUISINE	CAP ou BAC PRO Cuisine	2 ans	12 semaines de cours	12 semaines de cours		●
BAC PRO CUISINE	CAP Cuisine ou seconde générale, technologique ou professionnelle validée. Diplôme de niveau 3	2 ans	19 semaines de cours	20 semaines de cours		●
CTM CREPIER	/	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	13 semaines de cours	●	
BM Traiteur Organisateur de Réceptions	Titulaire d'un Bac Pro Restauration ou Alimentation, BP Restauration	2 ans	12 semaines de cours	12 semaines de cours		●

Centre de Formation d'Apprentis de la CMA 22

Campus de Dinan : La Croix Fresche Blanc
Auceleuc - BP 43155 - 22103 DINAN Cedex
Tél. : 02 96 76 27 37 - mail : cfa.dinan@cma22.fr

Campus de Ploufragan : Campus de l'Artisanat & des Métiers - CS 90051 - 22440 PLOUFRAGAN
Tél. : 02 96 76 27 27 - mail : cfa.ploufragan@cma22.fr

www.cfa-cotesdarmor.fr