



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) :

- PSE
- Français
- Histoire géographie et éducation morale et civique
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Éducation Physique et Sportive
- Langue vivante (Anglais)

Enseignements techniques et professionnels (440h) :

Pratique Professionnelle / Technologie / Sciences Appliquées / Gestion Appliquée / Chef d'oeuvre

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

Dinan-Aucaleuc - Ploufragan
Quimper - Vannes



Prérequis

Aucun



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.

- Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations.
- Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement Admission sur dossier et possibilité d'entretien. 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

Public apprenti ou salarié en professionnalisation : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Publics en reconversion : Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...)

Frais annexes : repas, nuitées

Qualités & profils requis

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

Entreprises conseillées

- Gastronomique
- Traditionnel
- Bistrot
- Brasserie
- Ouvrier
- Collectif

Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Le CFA Régional souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous

Modalités pédagogiques / évaluation

- Examen : Épreuves 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 et des cuisines
- 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.

Contactez les CFA :

Campus de Dinan-Auceleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC
02 96 76 27 37
conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr
www.cfa-cotesdarmor.fr

Campus de Ploufragan

18 rue du Tertre de la Motte - 22440 PLOUFRAGAN
02 96 76 27 27
conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr
www.cfa-cotesdarmor.fr

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER
02 98 76 46 35
campusquimper@cma-bretagne.fr
www.campusdesmetiers29.bzh

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

6 rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGÈRES
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Campus de Vannes

Boulevard des Îles - 56000 VANNES
02 97 63 95 10
conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr
www.cma56.bzh

