

CAP - Cuisine



M.A.J. 14-02-20

SR



OBJECTIFS ET MISSIONS

Participer à l'approvisionnement et au stockage des produits
Organiser son poste de travail
Assurer la production culinaire et sa distribution
Respecter les consignes, les règles d'hygiène et de sécurité
Entretien et nettoyer le matériel utilisé



APTITUDES PROFESSIONNELLES

Aimer travailler en équipe
Bonne présentation, sens du contact
Etre organisé.e et à l'écoute de la clientèle
Avoir une bonne résistance physique
Rythme de travail en décalés, en week-end et jours fériés

PROGRAMME

Production culinaire
Technologie professionnelle
Hygiène alimentaire
Sciences appliquées à la restauration
Vie sociale et professionnelle
Connaissance de l'entreprise et de l'environnement économique
Français
Mathématiques
Anglais
Histoire / Géographie
Education Physique et sportive



ALTERNANCE

Durée : 905 heures en centre échelonnées sur 24 mois
1 à 2 journées par semaine (selon la semaine)
Le reste du temps en entreprise

Période de formation Session à partir de Septembre à Juin

Participants.es : mini 8 et maxi 16



LIEU DE FORMATION

Pôle Ecole Hôtelière Baudimont
1 rue des Bouchers de cité ARRAS

ACCESSIBILITE : Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation d'handicap.

LOCAUX : réglementation ERP – locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Orientation et adaptation pédagogique possible tutorée par la Référente Handicap



ENTREPRISES

Restaurants traditionnels
Brasseries
Restaurants thématiques
Restauration collective

DEBOUCHES

Montée en compétences MC ou BP en Hôtellerie Restauration Tourisme ou Accès à la vie active en vue d'assumer les postes de :
✓ Commis de cuisine
✓ Cuisinier.ère

PRE REQUIS

Être titulaire du Brevet/CFG ou niveau 3^{ème} (niv.2)

Etre âgé.e de plus de 15 ans et moins de 29 ans sauf si statut TH pour l'alternance

MODALITES ET DELAIS d'ACCES

Sur entretien et dossier

Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'alternance

MODALITES PEDAGOGIQUES

Apports théoriques et pratiques
Enseignement général
Enseignement professionnel
Mise en situation professionnelle

MODALITES d'EVALUATION

Epreuves d'examen ponctuelles
Epreuves orales, écrites et de mise en situation professionnelle

TARIFS

Conditions tarifaires sur demande.
Tarif négocié selon les niveaux de prise en charge (OPCO, CFP, Individuels)



Diplôme Education Nationale de niveau 5

Adresse Administrative

Centre de Formation Professionnelle BAUDIMONT
17, rue St Maurice – CS 40573 - 62008 ARRAS

Siret 775 630 163 000 19 – N° déclaration d'existence 31 62 00 126 62

cfpbaudimont@baudimont.com

03 21 16 18 00

www.ensemble-baudimont.com

75 % Stagiaires satisfaits

Données issues sur la consolidation de la dernière session

66.7 % Réussite à l'examen

données 2019 sur la base des retours des enquêtes

30 % Insertion professionnelle

données 2019 sur la base des retours des enquêtes