



CAP Cuisine

UFA BAUDIMONT - ARRAS



• PUBLIC

Être âgé.e de plus de 15 ans et de moins de 29 ans (sauf si statut TH)

• PRÉREQUIS

Être titulaire du DNB / CFG ou niveau 3^{ème}

• MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur entretien et dossier. Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'apprentissage.

Délais : article L.6222-12 du code du travail : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. »

• OBJECTIFS PROFESSIONNELS

À l'issue, le/la jeune sera capable de

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention liées à l'activité,
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti
- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur,
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.

• PERSPECTIVES POST-FORMATION

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



ORGANISATION DE LA FORMATION

• MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports Théoriques et pratiques – Enseignement général et Professionnel – Mise en situation professionnelle – 1 à 2 jours par semaine en centre, le reste du temps en entreprise

• MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de Compétences (EP1 – EP2 – Français Histoire géographie CM – EPS – Langues et Mathématiques Physiques)

• NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 8 – maximum 16

• DURÉE DE LA FORMATION

905 heures en centre (pour un parcours normal) échelonnées sur 24 mois (possibilité d'adaptation de parcours selon la situation)

• PROGRAMME

Production culinaire et Technologie professionnelle

Hygiène alimentaire

Sciences Appliquées à la restauration

Vie Sociale et Professionnelle

Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique

Français - Histoire Géographie

Mathématiques

Anglais

Education Physique et Sportive

• TARIFS DE LA FORMATION

Conditions tarifaires sur demande

Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 «fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage». Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Tarif de formation : coût parcours OPCO par année de formation 5250 € 00. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).

Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.

Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

• ENTREPRISES

Restaurants traditionnels

Brasseries

Restaurants thématiques

Restauration collective

• ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Accueil et l'accès des publics en situation de handicap.

- Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Référente handicap du CFA Jean Bosco :

Sophie Dumortier 07.87.14.25.31

ou dumortier.s@cfajeambosco.fr

• TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION (données 2020)

57%

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels

26%

Taux d'interruption en cours de formation

50%

Taux d'insertion professionnelle à 6 mois

50%

Taux de poursuite d'études

• VALEUR AJOUTÉE:

Accompagnement , sécurisation des parcours,

passerelle formation initiale et apprentissage

Préparation de concours

Projets pédagogiques

Réseaux d'entreprises



COORDONNÉES

UFA BAUDIMONT

17 rue Saint Maurice – CS 40573

62008 ARRAS Cedex

03 21 16 18 00

EXPERT MISE EN RELATION SERVICE DÉVELOPPEMENT CFA DU SECTEUR :

Katia SAUS