



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

INDRE

Centre de Formation d'Apprentis

Niveau 3

CAP CUISINE

Diplôme de l'Éducation nationale

Code RNCP : 26650

Eligible au CPF

LES + DE LA FORMATION



Un CFA
à taille humaine



Pôle pédagogique
renforcé



Formation SST pour
tous les apprenants



Semaines de Prévention
Santé Sécurité



Actions de
Mobilité Européenne



Une association pour les
apprenants (l'ASCA)



Accompagnement
aux concours

LES CONDITIONS D'ADMISSION

Modalités d'entrée :

Cette formation est accessible :

- aux apprenants de moins de 30 ans sous contrat d'apprentissage ou sous contrat de professionnalisation,
- sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap,
- aux salariés ou demandeurs d'emploi par la voie de la formation professionnelle continue.

Tarif :

Gratuit pour les apprentis

Sur devis pour les stagiaires de la formation professionnelle

Tests de positionnement pour adapter les parcours, pour orienter vers le Pôle Pédagogique Renforcé

Prérequis : Sans niveau spécifique

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Objectif général de formation :

A l'issue de la formation, le titulaire du CAP Cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable, il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise et au bon fonctionnement 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.

Aptitudes visées :

Être rigoureux et habille gestuellement, être propre et respecter les règles d'hygiène, être ponctuel, être curieux et à l'écoute, avoir du goût et du talent esthétique, être très courageux.

Compétences à acquérir :

Deux pôles de compétences :

Organisation de la production culinaire

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire

Préparation et distribution de la production de cuisine

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- Communiquer dans un contexte professionnel

LE CFA DES MÉTIERS DE L'INDRE

UN MÉTIER,
UNE FORMATION PROFESSIONNELLE,
VOTRE AVENIR !

LE PARCOURS DE FORMATION

Type de parcours : Présentiel, en alternance CFA/Entreprise

Durée : 6 mois à 3 ans – 400 heures de formation minimum par an

Contenu de formation par semaine de 35 heures :

Domaine professionnel : Travaux pratiques en cuisine pédagogique (7h), Atelier expérimental (3h), Savoirs associés : Cuisine (3h), Sciences appliquées (2h), Gestion (2h), Chef-d'œuvre (1h), Alternance (1h)

Domaine général : Français (3h), Histoire-géographie - Enseignement Moral et Civique (2h), Mathématiques (3h), Physique-Chimie (2h), Prévention Santé Environnement (2h), Education Physique et Sportive (2h), Langue vivante étrangère - Anglais (2h)

Méthodes mobilisées :

Modalités pédagogiques : Pédagogie active faisant appel à la participation des apprenants et aux échanges de pratiques vues dans les entreprises d'accueil - Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques en lien avec les situations professionnelles des apprenants

Matériels pédagogiques :

- Matériel mis à disposition de chaque apprenant : 1 poste de travail équipé d'un plan de travail avec 2 plaques à induction, réfrigérateur, four mixte 6 niveaux, balance, petit matériel de cuisson et de préparation – 14 postes de travail individuels
- Matériel partagé en cuisine pédagogique : chambre froide positive et négative, cellule de refroidissement, four mixte 15 niveaux, salamandre, table chaude, Pacojet, batteur mélangeur, friteuse
- Matériel partagé en local préparation froide : 4 tours réfrigérés, laminoir, trancheur à viande, batteur mélangeur
- Hygiène : centrale de désinfection, plonge (machine à billes), lave-main, balai, balai brosse, raclette

Equipement : Tenue professionnelle et matériel individuel financés par l'OPCO, maximum 500€

Document remis aux apprenants : Livret d'accueil, règlement intérieur, carnet de liaison, règlement d'examen, fiches de cours et d'exercices remises par les professeurs

Méthodes d'évaluation : Examen ponctuel en fin de formation

L'APRES-FORMATION

Taux de réussite : 84.2 % en 2022

Poursuite de formation au CFA des Métiers de l'Indre :

Niveau 3 : autre CAP (production et service en restaurations, commercialisation et services en restauration, charcutier traiteur, boucher...)

Mention Complémentaire : Employé traiteur ou Cuisinier en desserts de restaurant (1 an)

Niveau 4 : Brevet Professionnel Arts de la cuisine (2 ans)

Plus d'informations sur : <https://www.onisep.fr>

Débouchés : Accès direct en tant que commis de cuisine, en restauration traditionnelle ou collective. Après une expérience professionnelle, possibilité d'accéder progressivement à des postes à responsabilité.

Date de la dernière mise à jour des informations : 16 novembre 2022



Pour tous renseignements concernant les formations et la vie pratique

Accueil du public :

Du lundi au jeudi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30
Le vendredi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h00

02 54 08 70 00 - info@cfacm36.fr
www.cfacm36.fr - [cfacm36](https://www.facebook.com/cfacm36)

164, avenue John Kennedy
BP 55 - 36002 Châteauroux Cedex

INFOS PRATIQUES

- Accès à moins de 30 minutes à pied de la gare
- Bus de ville (gratuit) - Ligne 4
- Hébergement et self au sein du CFA (internat possible à l'année)
- Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap



Réalisation graphique COMBANA