

INTITULE DE LA FORMATION :
Certificat d'Aptitude Professionnelle CUISINE en mixité

<p>Métiers Visés, débouchés :</p>	<p>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 ; - 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.</p> <p>Le contexte professionnel se caractérise par :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une évolution importante des conditions économiques, technologiques et scientifiques - une connaissance des techniques, des produits et des préparations culinaires nécessitant une veille technologique et une optimisation des pratiques professionnelles - une exigence du consommateur, mieux informé, curieux et à la recherche d'une relation personnalisée - une réglementation exigeante, notamment dans les domaines de l'hygiène, de la sécurité, de la santé et du développement durable - une utilisation généralisée des technologies de l'information et de la communication, dans les pratiques professionnelles notamment dans les échanges avec la clientèle et les fournisseurs - un marché concurrentiel en constante évolution nécessitant une veille permanente - une prise en compte de la santé et du bien-être de la clientèle dans le respect de l'environnement. <p>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. Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.</p>
<p>Objectifs de la formation :</p>	<p>Selon la structure, le niveau de responsabilités et le type de cuisine proposé, les activités du cuisinier peuvent varier, mais elles consistent généralement à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organiser de la production de cuisine • Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage • Contribuer à l'organisation d'une production culinaire • Préparer et distribuer la production de cuisine • Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine • Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner • Contrôler, dresser et envoyer la production • Communiquer dans un contexte professionnel • Maitriser et appliquer les règles d'hygiène en vigueur. <p>À la fois technique et créatif, le métier de cuisinier nécessite des compétences précises et multiples :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Connaître les produits par famille et les arts culinaires, • Gérer les approvisionnements,

	<ul style="list-style-type: none"> • Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité, • Organiser le poste de travail, • Maîtriser les techniques de confection des plats à partir des denrées brutes ou de produits semi-élaborés : préparation préliminaires, cuisson, remise en température. <p>Il doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Avoir une bonne résistance physique, • Être disponible, persévérant et respectueux, • Savoir s'organiser et être méthodique, • Être créatif et avoir le sens de l'esthétique, • Avoir le goût du travail d'équipe et le sens des responsabilités, • Être adaptable aux exigences de l'entreprise et aux horaires décalés, • Avoir le sens du service.
Condition d'Admission, modalités et délais d'accès, prérequis :	<p>Conditions : Pour une entrée en 2^{ème} année de CAP : avoir effectué une 1^{ère} année de CAP Cuisine en statut scolaire</p> <p>Prérequis :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ niveau scolaire et autonomie satisfaisants ○ information des familles et entretien préalable avec la coordinatrice apprentissage <p>Modalités d'admission : Admission après validation du conseil de classe du semestre 2 de la 1^{ère} année de CAP et accord de la coordinatrice apprentissage.</p> <p>Délai d'accès : Inscription au minimum 1 semaine avant le début de l'année scolaire. Entrée en formation dès le début de la formation selon le planning d'alternance, la signature du contrat d'apprentissage devant avoir lieu au plus tard 3 mois après le début de la formation pour un contrat de 12 mois.</p>
Organisation de la formation (dont durée)	<p>Sur 1 an :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 420 heures de formation en centre de formation, soit 19 semaines • 1225 heures en entreprise
Contenu pédagogique (dont méthodes mobilisées et modalités d'évaluation) :	<p>Méthodes mobilisées :</p> <p>Formation en présentiel</p> <p>Utilisation de solutions numériques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ipad • Solutions et Applications Apple Education • Applications Office 365 <p>Modalités d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evaluations formatives périodiques • Evaluation certificative du CAP en ponctuel
Poursuite de formation, passerelles, équivalences :	<p>1^{ère} Bac Pro Cuisine en scolaire ou en apprentissage</p> <p>Mentions Complémentaires du domaine professionnel</p>
Statut de la formation	Apprentissage uniquement
Nos spécificités :	<ul style="list-style-type: none"> • Plateau technique performant • Tablette numérique et espaces collaboratifs à disposition • Formation en présentiel de préférence mais en distanciel possible si nécessaire en raison des conditions sanitaires • Foyer Jeunes travailleurs à proximité
Examen :	<p>EN PONCTUEL</p> <p>EP1 – Organisation de la production de cuisine - écrit - coefficient 4</p> <p>EP 2 – Réalisation de la production de cuisine – pratique et oral – coefficient 14</p>

	<p>(dont 1 en PSE)</p> <p>EG 1 - Épreuve de Français – Histoire Géographie EMC – écrit et oral - coefficient 3</p> <p>EG 2 – Math Sciences physiques & chimiques – écrit – coefficient 2</p> <p>EG 3 - Épreuve d'éducation physique et sportive – pratique- coefficient 1</p> <p>EG 4 - Langue vivante – oral – coefficient 1</p>
<u>Tarifs</u>	Coût de la formation entièrement prise en charge par l'OPCO
<u>Accessibilité aux personnes handicapées</u>	<p>Formation accessible aux Personnes en Situation de Handicap (en cas de handicap moteur, avis de la MDPH et médecin du travail). Un référent handicap se tient à la disposition des apprentis pour leur accueil et si besoin la mise en place d'un projet d'accompagnement personnalisé, parcours de formation modulable et personnalisable.</p> <p>Etablissement aux normes ERP</p>
<u>Possibilité de valider un ou des blocs de compétences</u>	La formation peut assurer une validation des compétences et des connaissances nécessaires à l'exercice du métier concerné.
<u>Contacts (nom / Email / téléphone / Site internet) :</u>	<p>Marie-Claudine POUSSARD</p> <p>mc.poussard@lycee-saintmichel33.com</p> <p>06 65 16 98 43</p> <p>http://www.lycee-saintmichel33.com/fr/</p>