

## CAP CUISINE (en alternance)

<b>Le métier</b>	<b>Programme</b>
A partir des instructions reçues de son supérieur hiérarchique, le cuisinier exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des légumes et des desserts de restaurant. En fonction de la recette ou de l'effet recherché, il identifie les épices, les aromates ou les condiments et assaisonne les préparations. Au moment du service, il fait preuve d'organisation, de rigueur et d'efficacité pour répondre aux annonces et envoyer les plats dans le temps imparti. Il contrôle leur qualité gustative et les dresse en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des présentations. Lors de la préparation de banquets ou en restauration collective, il met en œuvre des techniques spécifiques aux productions en quantité.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- UP 1 - Organisation de la production de cuisine</li> <li>- UP 2 - Réalisation de la production de cuisine</li> <li>- Langue vivante (Anglais)</li> <li>- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique</li> <li>- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques</li> <li>- Brevet de Secouriste Sauveteur du Travail.</li> <li>- Education physique et sportive</li> </ul>
<b>Prérequis</b>	<b>Modalités d'évaluation</b>
<p>Exigés :</p> <p>Maitrise des savoirs de base (lire écrire compter)</p> <p>Recommandés :</p> <p>Bonne représentation et vif intérêt pour le métier de cuisinier</p> <p>Capacités d'adaptation et d'organisation. Mobilité, esprit d'équipe, facilité d'expression et habileté manuelle</p>	<p>Examen en fin de session</p> <p>Epreuves de pratique professionnelle</p> <p>Epreuves écrites et orales en enseignement général</p> <p>Epreuves sportives suivant l'option</p>
<b>Modalités d'admission et délais d'accès</b>	<b>Nombre de participants</b>
<p>Dossier de demande de formation, positionnement pédagogique, entretien</p> <p>Délais d'accès : 15 jours avant la date de démarrage</p>	Effectif minimum : 10
<b>Objectifs</b>	<b>Public</b>
<p>Obtenir le diplôme d'état "CAP Cuisine" de niveau 3</p> <p>Acquérir les compétences requises pour réaliser des productions culinaires commercialisables en mettant en œuvre les techniques appropriées de préparation, de cuisson et de présentation, en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et d'organisation de la profession.</p>	<p>Tout public éligible au contrat d'apprentissage :</p> <p>Âge entre 16 et 30 ans</p> <p>Sans limite d'âge pour les personnes reconnues travailleur handicapé et les personnes inscrites en tant que sportif de haut niveau</p>
<b>Moyens et méthodes pédagogiques</b>	<b>Validation</b>
<p>Méthodes :</p> <p>Formation en Alternance centre et entreprise(1semaine/3).</p> <p>Cours en présentiel en cuisine d'application et salle de cours banalisées</p> <p>Moyens pédagogiques :</p> <p>Documents pédagogiques, études de cas, plate-forme de formation à distance, travaux pratiques</p> <p>Plateaux techniques culinaires équipés en matériels.</p>	CAP cuisine en examen ponctuel passé au terme de la formation (niveau 3 au RNCP)
<b>Suite de parcours</b>	<b>Durée</b>
<p>Poursuite d'études en mention complémentaire ou Baccalauréat</p> <p>Positionnement marché de l'emploi en tant que commis de cuisine</p>	880 heures sur deux années scolaires
<b>Lieu et accessibilité</b>	<b>Tarif</b>
<p>VALAREP Dampierre Formation – 85 avenue de Denain 59300 Valenciennes</p> <p>VALAREP Fortier 44 avenue Barbusse 59880 Saint Saulve</p> <p>Accès pour les personnes à mobilité réduite</p> <p>Mise en place d'une adaptation des moyens de la prestation</p>	<p>Formation gratuite pour l'apprenti(e) et l'entreprise</p> <p>17128 € prise en charge par l'opérateur de compétences concerné pour les employeurs du secteur privé</p> <p><small>Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage ».</small></p> <p><small>Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. 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).</small></p> <p><small>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.</small></p>
<b>Dates et modalités de contact</b>	<b>Résultats de la dernière session</b>
<p>Dates de démarrage : chaque année en septembre et/ou dès signature du contrat d'apprentissage</p> <p>Contact : Valarep Tel :03 27 21 58 58</p> <p>Mail : valarep@valarep.fr</p>	<p>Apprenti(e)s satisfaits : Pas d'antériorité</p> <p>Réussite à l'examen : 90 %*</p> <p>Accès à l'emploi dans les 6 mois : 71%**</p> <p>Sources : *Résultat examens session de juin 2020/**enquête insertion 01/21</p>