

CAP CUISINE (en alternance)

<p>Le métier</p> <p>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.</p>	<p>Programme</p> <ul style="list-style-type: none"> - UP 1 - Organisation de la production de cuisine - UP 2 - Réalisation de la production de cuisine - Langue vivante (Anglais) - Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique - Mathématiques-Sciences physiques et chimiques - Brevet de Secouriste Sauveteur du Travail. - Education physique et sportive
<p>Prérequis</p> <p>Exigés : Maîtrise des savoirs de base (lire écrire compter)</p> <p>Recommandés : Bonne représentation et vif intérêt pour le métier de cuisinier Capacités d'adaptation et d'organisation. Mobilité, esprit d'équipe, facilité d'expression et habileté manuelle</p>	<p>Modalités d'évaluation</p> <p>Examen en fin de session Epreuves de pratique professionnelle Epreuves écrites et orales en enseignement général Epreuves sportives suivant l'option</p>
<p>Modalités d'admission et délais d'accès</p> <p>Dossier de demande de formation, positionnement pédagogique, entretien Délais d'accès : 15 jours avant la date de démarrage</p>	<p>Nombre de participants</p> <p>Effectif minimum : 10</p>
<p>Objectifs</p> <p>Obtenir le diplôme d'état "CAP Cuisine" de niveau 3 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>Public</p> <p>Tout public éligible au contrat d'apprentissage : Âge entre 16 et 30 ans Sans limite d'âge pour les personnes reconnues travailleur handicapé et les personnes inscrites en tant que sportif de haut niveau</p>
<p>Moyens et méthodes pédagogiques</p> <p>Méthodes : Formation en Alternance centre et entreprise(1semaine/3). Cours en présentiel en cuisine d'application et salle de cours banalisée</p> <p>Moyens pédagogiques : Documents pédagogiques, études de cas, plate-forme de formation à distance, travaux pratiques Plateaux techniques culinaires équipés en matériels.</p>	<p>Validation</p> <p>CAP cuisine en examen ponctuel passé au terme de la formation (niveau 3 au RNCP)</p>
<p>Suite de parcours</p> <p>Poursuite d'études en mention complémentaire ou Baccalauréat Positionnement marché de l'emploi en tant que commis de cuisine</p>	<p>Durée</p> <p>880 heures sur deux années scolaires</p>
<p>Lieu et accessibilité</p> <p>VALAREP Dampierre Formation – 85 avenue de Denain 59300 Valenciennes VALAREP Fortier 44 avenue Barbusse 59880 Saint Saulve Accès pour les personnes à mobilité réduite Mise en place d'une adaptation des moyens de la prestation</p>	<p>Tarif</p> <p>Formation gratuite pour l'apprenti(e) et l'entreprise 17128 € prise en charge par l'opérateur de compétences concerné pour les employeurs du secteur privé</p>
<p>Dates et modalités de contact</p> <p>Dates de démarrage : chaque année en septembre et/ou dès signature du contrat d'apprentissage Contact : Valarep Tel :03 27 21 58 58 Mail : valarep@valarep.fr</p>	<p>Résultats de la dernière session</p> <p>Apprenti(e)s satisfaits : Pas d'antériorité Réussite à l'examen : 94% Accès à l'emploi dans les 6 mois : 71%</p> <p><small>Source : Issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action, année 2018/2019</small></p>