

Formation

CAP Cuisine



Restauration – Hôtellerie

Qualités souhaitées

- Passion et créativité
- Sens de l'observation
- Polyvalence
- Sens du travail en équipe
- Résistance au stress et bonne condition physique

Objectifs

Les objectifs sont de former le candidat pour qu'il devienne un professionnel qualifié, sachant communiquer et vendre, capable d'occuper le poste de commis de restaurant dans tous les secteurs de la restauration, de participer aux activités d'hébergement (chambres, petits déjeuners...) et de vous adapter aux évolutions du métier.

Compétences visées

Le (la) titulaire du CAP sera capable à l'issue de la formation de :

- Participer aux opérations d'ap- provisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation des prestations
- Contribuer à la relation-client et participer à la commercialisation
- Préparer les prestations
- Réaliser les prestations et en assurer le suivi
- Communiquer dans un contexte professionnel



Niveau d'entrée

15 ans et +, sortie de 3e ou 4e générale ou technologique



Type de formation

Diplômant



Durée

2 ans



Niveau de sortie

CAP ou équivalent



Handicap

Toutes nos formations sont accessibles sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap. Pour plus d'informations, consultez notre page dédiée.



Type de contrat

Toutes nos formations sont accessibles sous contrat d'apprentissage, de professionnalisation ou par la VAE.



Diplôme obtenu

CAP Cuisine (niveau 3)



Coût de la formation

Formation gratuite et rémunérée. Contrat par apprentissage ou contrat de professionnalisation. Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise selon le niveau de prise en charge France Compétences.

Admission

L'année de formation se déroule de septembre à juin. Le CFA peut vous accueillir tout au long de l'année dès que vous avez signé un contrat d'apprentissage avec votre entreprise. La formation gratuite et rémunérée pour l'alternant.

Public visé :

- Salariés sous contrat d'apprentissage : de 16 à 29 ans (accessible dès 15 ans, sous certaines conditions)
- Accessible sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap. Vous pouvez prendre contact avec notre référente handicap
- Accessible par la [Validation des Acquis de l'Expérience](#)

Prérequis :

- 3e générale ou technologique
- 4e générale ou technologique

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet cfa.lemans.sarthe.cci.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)



CFA CCI Le Mans Sarthe

132 rue Henri Champion 72100 Le Mans

02 43 40 60 60

cfa.lemans.sarthe.cci.fr

Suivez-nous sur les réseaux sociaux



La formation

1 Programme

Enseignements professionnels :

- Travaux pratiques de cuisine
- Technologie culinaire
- Sciences appliquées, Hygiène alimentaire
- Environnement économique, juridique et social
- Prévention Santé Environnement

Enseignements généraux :

- Français
- Histoire, Géographie
- Mathématiques, Sciences
- Anglais
- Education physique et sportive

2 Méthodes

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance avec un rythme de formation entre le CFA et l'entreprise. Plus proche de la réalité du monde du travail, l'alternance permet de développer un savoir-faire et un savoir-être adaptés au monde de l'entreprise tout en préparant un diplôme ou une qualification professionnelle.

3 Équipe pédagogique

Au CFA, un formateur référent suit votre parcours. En entreprise, un maître d'apprentissage ou un tuteur expérimenté est présent pour vous accompagner, vous former au métier et développer vos compétences. Des points de parcours réguliers entre le CFA et l'entreprise permettent d'assurer un suivi personnalisé tout au long de la formation.

4 Locaux et équipements

- Restaurant pédagogique : Les Platanes
- Cuisine pédagogique
- Laboratoire Traiteur
- Laboratoire Dessert de restaurant
- Bar pédagogique

Partenaires



5 Modalités d'évaluation et validation du diplôme

- Contrôle continu en cours de formation (CCF) et certification au bout des 2 ans
- Diplôme : CAP Cuisine (niveau 3)
- Pour savoir si la certification proposée par le CFA est organisée en blocs de compétences et connaître les équivalences, et passerelles, vous pouvez consulter : [la fiche RNCP du diplôme](#)

Et après ?

6 Poursuite de formation

MC Cuisinier en desserts de restaurant
MC Employé traiteur
Bac Pro Cuisine
Brevet professionnel Cuisinier

7 Métiers & entreprises

Les métiers

- Commis de cuisine
- Cuisinier(ère)

Les entreprises

- Restaurants gastronomiques
- Restaurants traditionnels