

CAP CUISINE

RESTAURATION



VILLE DE
LORIENT

CFA
Centre de formation
d'apprentis

LE CUISINIER

Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.

Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (achats, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il prépare les garnitures, viandes, poissons, sauces et desserts avant d'élaborer les recettes et réaliser les plats prévus à sa carte. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu de l'entrée au dessert et sait faire preuve de créativité.

Le cuisinier doit savoir organiser son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. Le diplômé débute souvent en tant que commis de cuisine pour évoluer vers un poste de chef de partie ou chef de cuisine selon l'expérience et la taille de l'établissement.



OBJECTIFS DE LA FORMATION PROGRAMME

Le titulaire du CAP cuisinier doit être capable de :

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage.
- Contribuer à l'organisation d'une production culinaire.
- 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.
- Respecter les normes HACCP et de sécurité en vigueur.

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements généraux :

420 heures

Français, Histoire-Géographie, Mathématiques, Sciences physiques, Anglais, EPS, PSE (Prévention Santé Environnement).

Enseignements professionnels :

420 heures

Pratique professionnelle, Technologie, Sciences Appliquée.

Formation et certification SST Sauveteur Secouriste au Travail (12h)

MODALITÉS D'ORGANISATION

Par année de formation :

- 12 semaines de cours au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise).

Entrée possible tout au long de l'année, nous consulter.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET MÉTHODES MOBILISÉES

Évaluations :

Examen : épreuves en contrôle en cours de formation (CCF) ou épreuves ponctuelles en fin de formation.
Évaluations ponctuelles et formatives en Centre
Livret d'apprentissage
Visites en entreprise
Conseil de classe et bulletins de note semestriels

Prérequis : 3^e générale ou technologique

Durée : Parcours en 1 ou 2 ans Réduction de durée suivant profil

Rythme d'alternance :

1 semaine CFA en présentiel / 2 semaines Entreprise

Validation : Diplôme certifié par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse CAP Niveau 3 - Inscrit au RNCP : 37553 Arrêté du 17/03/2016

Taux de réussite : ouverture septembre 2023

Délais d'accès : de septembre à décembre - selon calendrier actualisé (sur demande)

MOYENS TECHNIQUES

- Plateau technique restauration : cuisine pédagogique et foyer d'application pour le service à l'assiette
- Salles de cours équipées en moyens numériques
- Centre de Ressources multimédias



PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Ce professionnel exerce son métier dans tous les secteurs de la restauration :

- Gastronomique
- Traditionnelle
- Bistrot
- Restauration Collective publique, privée, associatives.

QUALITÉS REQUISES :

- Rigueur d'exécution
- Esprit d'équipe
- Bonne organisation
- Créativité et passion

POURSUITES D'ÉTUDES

- Bac Pro cuisine
- Mention complémentaire traiteur
- Mention complémentaire en desserts de restaurant
- BP Art de la cuisine

POUR SE REPÉRER

- ▼ **Type de Contrat :**
Alternance
- ▼ **Admission / Pré-requis :**
 - 16 à 29 ans en apprentissage
 - À partir de 30 ans en contrat de professionnalisation
 - Sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap ou reprise-création d'entreprise
- ▼ **Toutes nos formations sont accessibles aux travailleurs handicapés**
- ▼ **Heures de cours :**
 - Du lundi au jeudi : 8h - 11h45 / 13h15 - 17h
 - Le vendredi : 8h - 12h50
- ▼ **Frais de formation :**
Formation prise en charge par l'OPCO de votre entreprise selon les critères d'éligibilité.
- ▼ **Formation gratuite et rémunérée.**

LE CFA EN PRATIQUE

NOS RENDEZ-VOUS:

Journées Portes Ouvertes

Chaque année, le CFA ouvre ses portes. C'est l'occasion pour vous, futurs apprentis de découvrir les locaux dans lesquels vous allez poursuivre votre formation, de poser vos questions, d'obtenir des informations et de rencontrer nos formateurs.

Les Mercredis de l'apprentissage

De février à juillet, le CFA propose également 2 mercredis par mois, à 14h, une présentation de ses secteurs de formation.
Une occasion ouverte à tous de découvrir les métiers et diplômes préparés, d'en savoir davantage sur les dispositifs d'alternance.

Salons et forums

Plus d'infos sur les dates et les grands rendez-vous sur notre site internet : lorient.bzh/cfa



VILLE DE
LORIENT

CFA
Centre de formation
d'apprentis

CONTACT

CFA de la Ville de Lorient
Rue St Marcel - CS 30010
56315 Lorient Cedex

Tél. 02 97 35 31 80

cfa@lorient.bzh

lorient.bzh/cfa



PERMANENCE ADMINISTRATIVE

Du lundi au jeudi
9h à 12h / 13h30 à 17h

Le vendredi
9h à 12h / 13h30 à 16h

