Ref. formation 202012087236

# CAP Cuisine

## Financement

Formation professionnelle continue
**Non conventionnée / sans dispositif**

## Organisme responsable et contact

CFA ASPECT AQUITAINE
**Carine VEILLEROT**
05.56.15.83.40
carine.veillerot@aspect-aquitaine.fr

## Accès à la formation

**Publics visés :**

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

**Sélection :**

Dossier
Entretien

**Niveau d'entrée requis :**

Sans niveau spécifique

**Conditions d'accès :**

Sous statut contrat d'apprentissage, nécessité d'obtenir un contrat d'apprentissage auprès d'une entreprise, accompagnement à la recherche possible par notre établissement. Renseignements sur le statut d'apprenti sur le site : www.aspect-aquitaine.fr

**Prérequis pédagogiques :**

Niveau scolaire et autonomie satisfaisants

**Contrat de professionnalisation possible ?**

Non

## Objectif de la formation

**Selon la structure, le niveau de responsabilités et le type de cuisine proposé, les activités du cuisinier peuvent varier, mais elles consistent généralement à : • 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. À la fois technique et créatif, le métier de cuisinier nécessite des compétences précises et multiples : • Connaître les produits par famille et les arts culinaires • Gérer les approvisionnements"**

## Contenu et modalités d'organisation

**Enseignement Général Français - Histoire-Géographie*, coef 3 Mathématiques Sciences physiques*, coef 2 Anglais, coef 1 Education Physique et sportive, coef 1 Arts appliqués Aide individualisée *co-intervention des disciplines avec l'enseignement professionnel. Enseignement Professionnel Pratique cuisine, coef 6 Technologie cuisine, coef 6 Gestion de l'Entreprise Prévention Santé Environnement, coef 1 Sciences appliquées**

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**
Commentaires sur la parcours personnalisable **En semaine complète selon calendrier de formation**

## Validation(s) Visée(s)

**CAP cuisine - *Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)***

## Et après ?

**Suite de parcours**

**1ère Bac Pro Cuisine Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant**

## Calendrier des sessions

| Numéro Carif | Dates de formation | Ville | Organisme de formation | Type d'entrée | CPF | Modalités |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 00217070 | du 01/09/2021 au 30/06/2023 | Saint-Yrieix-sur-Charente (16) | CFA ASPECT AQUITAINE | | Non éligible | Contrat app |
| 00227135 | du 01/09/2021 au 30/06/2023 | BLANQUEFORT (33) | LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE SAINT-MICHEL | | Non éligible | Contrat app |
| 00277307 | du 01/09/2022 au 07/07/2023 | Blanquefort (33) | LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE SAINT-MICHEL | | Non éligible | Contrat app |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **00337634** | du 01/09/2023 au 07/07/2025 | Blanquefort (33) | **LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE SAINT-MICHEL** | Non éligible | Contrat app |
| **00337810** | du 01/09/2023 au 30/06/2025 | LIMOGES (87) | **CFSJ CENTRE DE FORMATION SAINT JEAN** | Non éligible | Contrat app |
| **00414911** | du 01/09/2024 au 30/06/2025 | Blanquefort (33) | **LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE SAINT-MICHEL** | Non éligible | Contrat app |
| **00423155** | du 02/09/2024 au 30/06/2026 | Limoges (87) | **CFSJ CENTRE DE FORMATION SAINT JEAN** | Non éligible | Contrat app |