



CHARLES
DE FOUCAULD
ENSEMBLE SCOLAIRE

CAP CUISINE

FORMATION CONTINUE

CENTRE DE FORMATION SAINT JEAN

Ouverture
septembre
2022



DESCRIPTIF de la formation proposée:

Formation accessible à des personnes inscrites à Pôle Emploi en projet de reconversion professionnelle, titulaires à minima d'un diplôme de niveau 3 (CAP / BEP). Capacité d'accueil de 3 personnes maximum.

Durée de la formation : 1050 h / 30 semaines de septembre à juin, hors temps de vacances scolaires

- 450 h de formation au centre : 15 h hebdomadaires les lundi et mardi
- 600 h de formation en entreprise avec statut de stagiaire non rémunéré, 20 h hebdomadaires du mercredi au dimanche selon emploi du temps convenu avec l'entreprise et noté sur une convention de stage établie.

Formation au centre en mixité de publics, en présence d'apprenants en statuts scolaire dans les locaux professionnels du lycée SAINT JEAN, accessibles en rez-de-chaussée.

Contenu de la formation :

L'objectif de cette formation est de préparer au METIER DE CUISINIER(E) en suivant le programme de référence des domaines professionnels de l'examen du CAP CUISINE.

| | |
|--|---------------|
| • Techniques culinaires | 270 h |
| • Technologie synthèse, culture professionnelle | 60 h |
| • Sciences appliquées à l'hygiène, aux équipements et à l'alimentation | 60 h |
| • Gestion de l'Entreprise | 30 h |
| • Prévention Santé Environnement | 30 h |
| • Temps de formation en entreprise | 600 h |
| Heures hebdomadaires : | 1050 h |

Inscription à l'examen en épreuves ponctuelles en fin de formation pour les blocs de compétences ci-après :

EP1 Organisation de la production culinaire : 1 épreuve écrite de 2h

L'épreuve vise à évaluer l'aptitude du candidat à mobiliser tout ou partie des blocs de compétences 1 et 2 :

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire

EP2 Réalisation de la production culinaire : 1 épreuve pratique et orale de 5h

L'épreuve vise à évaluer l'aptitude du candidat à mobiliser tout ou partie des blocs de Compétences 3 à 6 :

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaires de
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- Communiquer en fonction du contexte professionnel

1 épreuve écrite de Prévention Santé Environnement de 1h (dispense si titulaire d'un diplôme professionnel prouvant sa validation)

Poursuites d'études

• Le CAP est une qualification professionnelle dont la finalité peut être l'insertion sur le marché du travail. Mais elle peut également se poursuivre par un BAC PROFESSIONNEL ou un BREVET PROFESSIONNEL en 2 ans, une mention complémentaire en 1 an.

Frais de formation

- 2745.00 € de frais de formation
- Achat d'une tenue professionnelle : 250 €
- Frais de restauration proposée le midi : 5.40 € le repas
Mise à disposition du matériel de coutellerie.

Possibilité de financements

- Via Compte personnel de formation
- Via Transition pro Nouvelle Aquitaine dans le cadre d'une reconversion professionnelle, d'un plan social
- Via Pôle emploi

Qualités requises

- Avoir une sensibilité pour le bien manger, le plaisir de la table
- Etre rigoureux(se) en terme d'hygiène et de propreté, être soigné(e).
- Avoir le goût pour le travail en équipe.
- Être discipliné(e) et organisé(e)
- Être résistant(e) physiquement.

Débouchés professionnels

Restauration collective ou commerciale

Le monde de la restauration est le premier pourvoyeur d'emplois en France, près de 750000 personnes travaillent dans le secteur, les 2/3 en postes de production culinaire.

Les perspectives d'emploi sont très nombreuses et variées selon les formules de restauration.

Possibilités d'intégrer une cuisine de restauration collective scolaire, d'entreprise ou hospitalière, souvent gérées par des groupes de restauration privés proposant des évolutions de carrières en interne.

Possibilités d'intégrer une cuisine de restaurant commercial, brasserie, cafétéria, bistrot ou gastronomique.

Possibilités d'exercer le métier de Cuisinier(re) partout sur le territoire français, d'envisager des emplois saisonniers dans des régions touristiques et même à l'étranger.

Des évolutions de carrière

Possibilité de se voir confier rapidement des responsabilités et de devenir chef de partie puis chef de cuisine.

Modalités d'inscription

- Prendre contact avec le Directeur Délégué à la Formation Professionnelle, coordonnées ci-dessous.
- S'inscrire au plus tard 2 mois avant le début de la formation pour s'assurer de la bonne finalisation des formalités administratives
- Inscriptions tardives possibles, selon les places disponibles, jusqu'à 1 mois après le début de la formation.



CENTRE DE FORMATION SAINT-JEAN

26 rue Eugène Varlin – BP 870 87016 LIMOGES.

Tèl : 05.55.31.79.29 – Fax : 05.55.31.79.31

courriel : ctx@chdf.fr

site web : www.chdf.fr