

HÔTELLERIE - RESTAURATION



CHARLES DE FOUCAULD
ENSEMBLE SCOLAIRE

CAP CUISINE



NATURE DU DIPLOME ET DE L'ACTIVITÉ

Code RNCP : 37553

Durée : 2 ans

Prérequis : niveau 3ème, élèves issus de dispositifs ULIS ou de SEGPA

Objectifs : réaliser des productions culinaires, gérer l'approvisionnement, entretenir un poste de travail, respecter les règles d'hygiène et de sécurité

QUALITÉS REQUISES

- Rigueur et discipline
- Goût pour le travail en équipe
- Sens de l'organisation et du commerce
- Résistance physique



Formation accessible aux candidats en situation de handicap

→ prendre rendez-vous avec notre référente pour obtenir un accompagnement adapté.

POURSUITE D'ÉTUDES

- BAC Professionnel Cuisine
- Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant au Lycée Saint-Jean

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Commis de cuisine
- Employé de restauration collective

**JE
M'INSCRIS**

05 55 31 79 29

- Je prends contact avec le Directeur du Lycée Professionnel.
- Je fais une immersion.
- Je prends rendez-vous avec le chef d'établissement.
- Je commence ma formation !

SUIVRE LA FORMATION SOUS STATUT SCOLAIRE

- Frais de scolarité : voir dossier d'inscription (environ 96€/mois),
- Aide régionale au 1er équipement,
- 14 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel,
- Le matériel de coutellerie est prêté.



UFA SAINT-JEAN relevant du CFA ASPECT AQUITAINE : Campus François d'Assise, 2 Allée Marianne Loir, 33800 Bordeaux

SUIVRE LA FORMATION EN APPRENTISSAGE

- Contrat de 6 à 24 mois pouvant être signé à tout moment,
- Accompagnement de l'apprenant dans son projet,
- De septembre à juin, 12 semaines de cours avec 420h de cours répartis selon un calendrier établi,
- Parcours sécurisé en cas de rupture du contrat, reprise possible de la formation en statut scolaire,
- Frais de scolarité et d'équipements pris en charge,
- Des aides au quotidien : permis de conduire, frais de transports, restauration, frais d'hébergement,
- Rémunération selon l'âge :

-18 ans
minimum 27% du
SMIC OU SMC

18 - 20 ans
minimum 41% du
SMIC OU SMC

21 - 25 ans
minimum 53% du
SMIC OU SMC

26 - 30 ans
minimum 100% du
SMIC OU SMC

SUIVRE LA FORMATION SOUS CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

- Contrat de 6 à 24 mois pouvant être signé à tout moment,
- Accompagnement de l'apprenant dans son projet,
- Parcours sécurisé en cas de rupture du contrat, reprise possible de la formation en statut scolaire,
- Frais de scolarité pris en charge,
- Rémunération selon l'âge et la qualification.

Centre de Formation Continue n° 74870052487 agréé auprès du Prefet de la région Nouvelle-Aquitaine.
Cet agrément ne vaut pas agrément de l'Etat.



Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTION DE FORMATION



Mise à jour : novembre 2023

L'ALTERNANCE

Pour plus de renseignements sur la formation en alternance :

M. Alexandre BREMAUD, responsable du bureau des entreprises

abremaud@chdf.fr