

# CAP CUISINE



## Conditions d'accès à la formation Prérequis et public concerné

- Etre âgé de 16 à 29 ans révolus (possibilité dès 15 ans sortie de 3ème).
- Signer un contrat d'apprentissage (pour les moins de 30 ans) ou de professionnalisation, d'une durée de deux ans, avec un employeur. Dans le cadre de la formation continue, obtenir un financement et un lieu de stage en milieu professionnel.

## Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et à l'IMSÉ
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées

## Objectif de formation

### Organisation de la production de cuisine

Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage

Contribuer à l'organisation d'une production culinaire

### Préparation et distribution de la production de cuisine en respectant les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur

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.

**Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle Cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines, sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement.**

## Modalités pédagogiques

- 2 ans de formation/ 1 an dans le cadre de la formation continue si titulaire d'un diplôme de niveau 3
- 12 semaines par an à l'IMSÉ soit 420 heures maximum de formation à l'IMSÉ par an. Les autres semaines se déroulent dans l'entreprise formatrice.
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel.
- Accompagnement personnalisé selon les parcours

## Contenu de la formation

La formation s'organise généralement en 4 modules :  
**Module Professionnel / Module Arts Sport et Prévention/ Module Langues et Citoyenneté / Module Scientifique.**

Plus précisément ci-dessous les matières dispensées :

### Domaine professionnel

- Organisation de la production de cuisine, réalisation de la production de cuisine, prévention santé environnement.

### Domaines généraux

- Français / Histoire Géographie
- Mathématiques / Sciences - Sciences physiques
- Anglais
- EPS

### Modalités d'évaluation

Examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national

**imsé** : Institut  
des Métiers  
de Saint-Étienne

La force de l'alternance

Institut des Métiers de Saint-Etienne

1 Rue Auguste Colonna ● BP 60098 ● 42010 Saint-Etienne cedex 2

04 77 59 31 80 – communication@im-saintetienne.fr

www.im-saintetienne.fr

