



## > CAP CUISINE



L'IMSÉ possède l'agrément H+ délivré par la région Auvergne Rhône-Alpes garantissant aux publics en situation de handicap :

- une accessibilité au bâtiment, aux espaces de formation et lieux de vie
- des méthodes pédagogiques adaptées
- un interlocuteur privilégié - référent handicap

### Débouchés professionnels visés :

- Commis de cuisine
- Cuisinier
- Employé de restauration

• **Professionalisme** • **Réussite** • **Excellence**





**TARIFS : 7 200 €**

Ce tarif inclut les coûts pédagogiques et le 1er équipement.

La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.

En apprentissage, le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.

Pour la formation adulte, d'autres partenaires financiers existent, contacter un conseiller en évolution professionnelle

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

- Être 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.
- Entrée permanente

## 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

## Objectifs de formation

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle Cuisine pourra occuper un poste dans tous types de cuisines, sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement. Il sera compétent dans les activités suivantes :

### 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.

## 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

## Programme 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.

### Domaine général

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

### Modalités d'évaluation

- Evaluations régulières des compétences acquises pendant la formation
- Examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national

## Et après...

- **BP Arts de la cuisine**
- **CAP Charcutier traiteur**
- **MC Cuisinier en desserts de restaurant**