



CAP

CUISINE

**RNCP
38430**

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

Débouchés

- Commis de cuisine
- Cuisinier
- Employé de restauration

Conditions d'accès et prérequis

- 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.
- Entrée permanente

Qualités requises

- Efficacité
- Rigueur
- Méthode et précision
- Bonne résistance physique



Modalités pédagogiques

- 2 ans de formation – possibilité en 1 an si titulaire d'un diplôme de niveau 3 minimum
- 12 semaines par an à l'IMSÉ soit 400 heures minimum de formation à l'IMSÉ par an. Les autres semaines se déroulent dans l'entreprise formatrice.
- Rythme d'alternance : 1 semaine en cours 2 semaines en entreprise
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel.
- Accompagnement personnalisé selon les parcours

Objectifs de formation

Le titulaire du CAP Cuisine peut exercer dans tous types de cuisines, en respectant les normes d'hygiène, de sécurité et l'environnement. Il participe à l'approvisionnement, organise et réalise la production culinaire, maîtrise les techniques de base, contrôle et dresse les plats, tout en assurant une communication professionnelle au sein de l'équipe.

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



CAP

CUISINE

Programme de la formation

La formation s'organise en 7 blocs de compétences :

Domaine professionnel

- RNCP38430BC01 - Organiser la production de cuisine
- RNCP38430BC02 - Préparer et distribuer la production de cuisine

Domaine général

- RNCP38430BC03 - Français et histoire - géographie - enseignement moral et civique
- RNCP38430BC04 - Mathématiques et physique - chimie
- RNCP38430BC05 - Education physique et sportive
- RNCP38430BC06 - Prévention - santé - environnement
- RNCP38430BC07 - Langue vivante étrangère

Modalités d'évaluation

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

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

Et après ...

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



INSTITUT DES MÉTIERS DE SAINT-ÉTIENNE



1 Rue Auguste Colonna
42100
Saint-Étienne



04 77 59 31 90
communication@im-saintetienne.fr
www.im-saintetienne.fr

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ



@im_saintetienne



Institut des Métiers de Saint-Étienne



Institut des Métiers de Saint-Étienne

TARIFS : 9 100 €

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



Institut
des Métiers
de Saint-Étienne

La force de l'alternance