



CAP CUISINE

en apprentissage, en mixité scolaire
Ensemble scolaire Immaculée Conception
Lycée des Métiers de la Restauration St Vincent-
CFA Beau-Frêne



 <p>NIVEAU III</p>	 <p>Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise d'accueil</p>	 <p>24 mois 800 heures</p>	<p>RNCP 37553</p>	<p>Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation</p>	 <p>Description complète du référentiel</p>
--	---	---	-------------------------------------	---	--

<p>OBJECTIFS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise • Assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité • Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur • Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise • Savoir gérer les stocks
<p>MÉTIER</p>	<p>Commis de cuisine, cuisinier</p>
<p>PRÉ-REQUIS</p>	<p>Fin de 3ème. Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter) Pour tout autre profil, nous contacter (formation possible en 1 an selon profil)</p>
<p>QUALITÉS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Avoir le sens du contact humain • Travailler en équipe • Être respectueux des normes d'hygiène • Savoir s'adapter
<p>MODALITÉS D'ACCÈS</p>	<p>16 places disponibles, date limite du dépôt de candidature le 10/07. Au-delà de cette date, l'inscription est encore possible : prendre contact avec Mme DAJAS, Directrice Adjointe du Lycée Professionnel. Entretien de recrutement Délai de traitement du dossier : 10 jours Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation</p>
<p>TYPES D'ENTREPRISES ACCUEILLANTES</p>	<p>Restauration commerciale, restauration collective, entreprises connexes à l'industrie hôtelière</p>
<p>LIEU DE FORMATION</p>	<p>Lycée des Métiers et CFA Beau-Frêne, 1 avenue du Château d'Este 64140 Billère.</p>
<p>DATES</p>	<p>Date de début : 02/09/2024 Date de fin : 10/07/2026</p>
<p>RYTHME DE L'ALTERNANCE</p>	<p>Durée : 2 ans. Alternance selon planning</p>

CONTENU	<p><u>Enseignement général</u> : Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique, Mathématiques-Sciences physiques et chimiques, Education physique et sportive, et Langues vivantes, Accompagnement personnalisé, chef d'œuvre, Arts appliqués. Co-intervention.</p> <p><u>Enseignement professionnel</u> : cuisine pratique et technologie culinaire, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise et son environnement, Prévention Sécurité Environnement</p>
SPECIFICITÉS DU CFA BEAU FRÊNE	<p>Restaurant d'application sur site</p> <p>Formation Sauveteur Secouriste du Travail</p> <p>Formation Prévention de risques liés à l'activité professionnelle IBC</p>
MODALITÉS D'ÉVALUATION CERTIFICATION	<p>Modalité(s) d'évaluation : Diplôme en CCF ou Epreuves Ponctuelles selon contrat</p> <p>Niveau de formation à la sortie : Niveau III</p>
MÉTHODES MOBILISÉES	Cours théoriques et exercices pratiques en ateliers. Suivi personnalisé des projets. Ateliers dédiés. Devoirs surveillés. Examens blancs. Préparation des oraux.
PLUS-VALUE DU CFA	<p>Internat, self, foyer d'étude et CDI</p> <p>Plateaux techniques dédiés</p> <p>Journée d'intégration</p> <p>Locaux accessibles PMR (référente Handicap : Mme Dajas direction_pro@immac-pau.com)</p>
COÛT DE LA FORMATION	La formation est gratuite pour l'alternant. Le coût est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise d'accueil.
POURSUITE D'ETUDES	<p>Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an avec une mention complémentaire ou en 2 ans en BAC PRO ou en BP</p> <p>Exemples de formations possibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • BAC PRO CUISINE • BAC PRO CRS
RÉFÉRENT	<p>Mme DAJAS : Directrice du Lycée Pro 05.59.72.07.72 ou direction_pro@immac-pau.com</p> <p>M IZAMBARD : 06.27.40.87.57 david.izambard@ac-bordeaux.fr</p>

Retrouvez toutes les informations complémentaires sur notre site :

<https://www.immac-pau.com/>

MAJ 01/2024

Beau-Frêne Formation

1, avenue du château d'Este, 64 140 BILLERE – Tel 05 59 72 07 72 viescolaire@bbfformation.fr – www.immac-pau.com

Non assujetti à la TVA – N° de déclaration existence : 72.64.02014.64

Siret : 433 264 207 000 21 – n° UAI : 0642147L

« Les informations contenues dans ce document sont la propriété exclusive de Beau-Frêne Formation ; elles ne peuvent ni être reproduites en tout ou partie, ni être transmises sans l'autorisation écrite de Beau-Frêne Formation. »