



OBJECTIFS :

RNCP 37553
Education nationale
17/05/2023

Le titulaire du CAP cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines. Il/elle **réalise des plats** en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il/elle connaît les produits alimentaires dont il/elle gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il/elle prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits préélaborés. Il/elle a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il/elle sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il/elle **met en valeur** lors du dressage de l'assiette. Il/elle est capable d'élaborer un menu.

Sous l'autorité d'un responsable, il/elle contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise tout en respectant les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement.

DURÉE et ALTERNANCE :

De 10 mois à 3 ans, soit de 420 h à 1260 h.
1 semaine au CFA, 2 semaines en entreprises.

PUBLIC :

Jeunes de + 15 ans, adultes de moins 30 ans, salariés, demandeurs d'emploi.

PRÉREQUIS :

Etre âgé de 16 ans ou avoir terminé le premier cycle (3^{ème}).

ADMISSION :

Entrée permanente dans le cursus.

En apprentissage : Après un positionnement obligatoire, le contrat avec l'employeur, la convention CFA/Employeur et l'accord avec l'OPCO, l'apprenti est inscrit à l'Ecole des Métiers. *En formation continue* : après une information sur les différentes modalités d'accès à la formation, un entretien avec l'équipe pédagogique et un positionnement.

DÉLAI D'ACCÈS :

Durée estimée entre la demande et le début de la prestation : de 1 à 4 mois.

POURSUITE D'ÉTUDES :

- MC Cuisinier en desserts de restaurant, niveau 3 (1 an)
- Brevet Professionnel Arts de la cuisine, niveau 4 (2 ans)
- <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37553>

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Formation sanctionnée par un examen final de niveau 3 : CAP Cuisine. Cette formation est proposée en CCF (contrôle en cours de formation).

ACCESSIBILITÉ :

Les locaux de l'Ecole des Métiers sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Référent handicap : Pierrick HERBST 05 65 53 21 00.

CONDITIONS TARIFAIRES : Coût annuel : 5888 €

Le prix de cette formation peut faire l'objet d'une prise en charge totale ou partielle par un financeur de la formation selon votre situation et votre statut.

PROGRAMME sur 35 h :

➔ **Enseignement Professionnel : 21 heures**

Pratique professionnelle
Technologie professionnelle
Gestion appliquée
Sciences appliquées
Arts appliqués et cultures artistiques

➔ **Enseignement général : 14 heures**

Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique
Mathématiques - Physique/Chimie
EPS
PSE
Langue vivante / *Anglais*

MODALITÉS DE LA FORMATION :

Formation en présentiel et/ou distanciel. Le livret d'apprentissage /de stage est rempli à chaque période et assure la relation école/entreprise pendant les 2 ans.
Certains cours sont proposés en e-learning.
Suivi administratif et pédagogique sur la plateforme Net-Yparéo et Google suite Education.

RESSOURCES HUMAINES :

Formateurs spécialisés de l'entreprise artisanale. Les enseignants de l'Ecole des métiers se forment régulièrement aux différentes exigences réglementaires que requiert leur profession : pédagogie, sécurité, hygiène, perfectionnement professionnel, etc.
Au sein du Point Jeunes, une tutrice socio-éducative est chargée d'accompagner les apprenants dans leurs démarches socio-éducatives. C'est aussi un lieu privilégié d'écoute et d'aide.
La responsable du centre de ressources est également référente mobilité pour les apprenants souhaitant vivre une expérience professionnelle à l'étranger.
Du personnel de Vie Scolaire veille également au maintien de la discipline et au respect du règlement intérieur.
L'équipe administrative assure le suivi complet de la scolarité de l'apprenant, en relation étroite avec l'OPCO dont dépend la formation.

MOYENS MATÉRIELS :

Les travaux pratiques se déroulent dans le laboratoire dédié, au sein du pôle Hôtellerie-Restauration de l'Ecole des Métiers.
Une salle de classe est destinée aux cours d'enseignements professionnels : technologie et sciences appliquées.
La salle est équipée d'un vidéoprojecteur, comme toutes les salles de cours de l'Ecole des métiers.
L'école est également dotée d'un centre de ressources, d'un laboratoire informatique et d'un centre d'hébergement qui facilite l'accès à la formation des stagiaires les plus éloignés.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

Notre établissement est classé 3^{ème} d'Occitanie en nombre de départs en Mobilité des apprentis et formateurs, pour la période 2018-2020.

CONTACTS :

Contactez Sarah DELPECH de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Lot au 05.65.35.13.55/ 06 70 18 83 67 – s.delpech@cm-cahors.fr
Renseignements à l'Ecole des Métiers du Lot : 05.65.53.21.00 – edm46@cm-cahors.fr

ECOLE DES METIERS DU LOT

137 Rue Saint Ambroise – 46000 Cahors – T : 05 65 53 21 00 – F : 05 65 53 21 05
www.edm-cahors.fr – edm46@cm-cahors.fr – SIRET : 130 027 931 00281

