

# POLE HOTELLERIE RESTAURATION

## CAP CUISINE

en 1 an

Parole d'apprenti : " C'est meilleur quand c'est bon "

www.cfmda.fr  
stoerke@cfdma.fr  
5 rue de la Sablière  
26250 LIVRON SUR DROME

04 75 61 69 55



### PUBLIC

#### Éligible au contrat d'apprentissage

Être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.  
Sans limite d'âge : être reconnu travailleur handicapé OU  
en cas de création ou reprise d'entreprise.

Prérequis : être titulaire au minimum d'un CAP.

### DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 400 heures sur 1 an.

Alternance : 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA  
(35h/semaine).

Classe de 13 alternants en moyenne.

### MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales,  
sujets d'examens.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la  
formation.

Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) doivent être  
fournis par l'employeur pour les apprentis.

### COÛT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée prise en charge par l'OPCO de  
l'entreprise sous contrat d'apprentissage.

### CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de février jusqu'au 1<sup>er</sup>  
novembre en vous connectant sur notre site : [www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr),  
onglet : "Candidature à la formation".

**Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos  
entreprises partenaires.**

Le démarrage de la formation se fera sur le 1<sup>er</sup> trimestre de l'année  
scolaire. Inscription sous réserve de places disponibles à la  
signature d'un contrat avec un employeur. Le calendrier sera fourni  
après inscription définitive. Le service développement de  
l'apprentissage et le secrétariat accompagnent les jeunes et les  
entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

### HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux  
personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre  
site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des  
apprenants porteurs de handicap »

### INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS

Casiers

### OBJECTIFS OPERATIONNELS

À la fin de la formation, l'apprenti connaît :

- les règles pour répondre à la satisfaction de la clientèle de  
l'entreprise ;
- la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les  
techniques spécifiques à l'activité;
- les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur; sa pratique  
professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- le bon fonctionnement de l'entreprise.

### MATIERES ENSEIGNEES

**MATIÈRES PROFESSIONNELLES :**

- Pratique cuisine
- Technologie cuisine

**MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES :**

- Sciences appliquées
- CEEJS
- Prévention Santé Environnement
- Chef d'œuvre

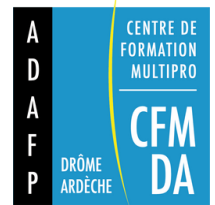
### POURSUITES DE FORMATION

- BP Arts de la Cuisine (possible au CFA)
- MC Employé Traiteur (possible au CFA)
- Bac Professionnel Cuisine
- MC Cuisine en desserts de restaurant
- MC Art de la cuisine allégée

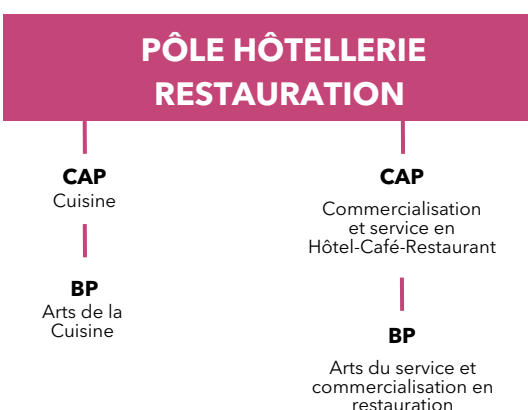
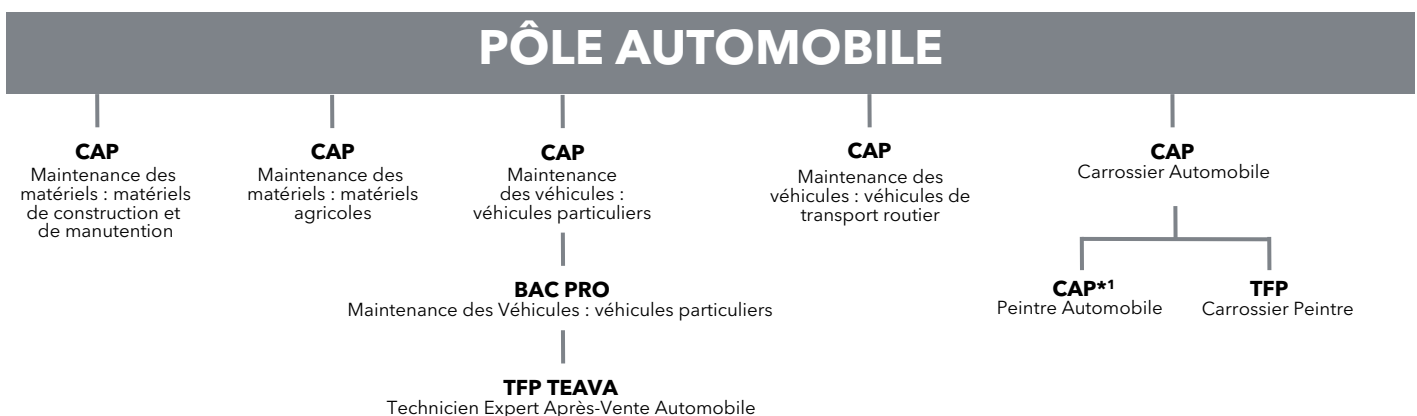
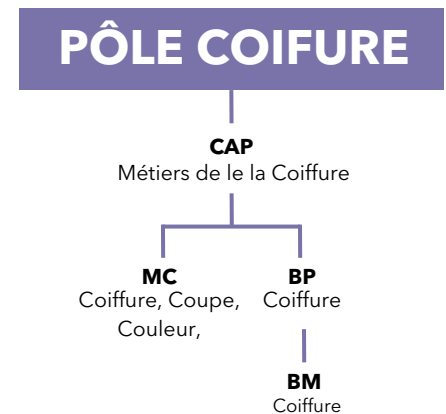
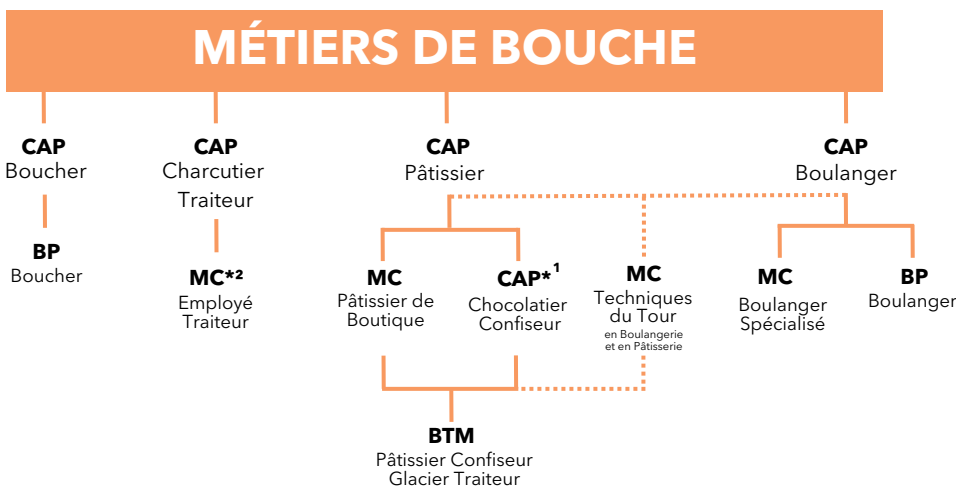
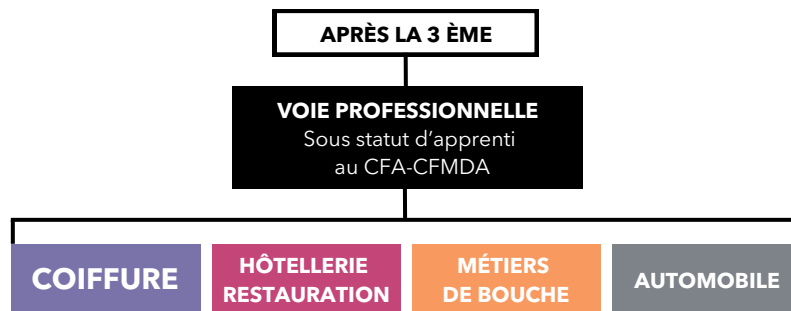
**Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle cuisine est  
amené à exercer son activité de service dans :**

- Restauration commerciale, restauration collective, entreprises  
connexes à l'industrie hôtelière
- tous secteurs de la restauration / café-brasserie / hôtellerie
- résidence médicalisée et maison de retraite / santé et bien-être
- village de vacances / parc de loisirs / hôtellerie de plein air
- restauration embarquée (terre, mer, air).

# NOS FORMATIONS



ALTERNANCE  
FORMATION CONTINUE



**CAP**  
Certificat d'Aptitude Professionnelle (Niveau 3)

**BAC PRO**  
Baccalauréat Professionnel (Niveau 4)

**MC**  
Mention complémentaire

**TFP**  
Titre à Finalité professionnelle

**BTM**  
Brevet Technique des métiers (Niveau 4)

**BP**  
Brevet Professionnel (Niveau 4)

**BM**  
Brevet de maîtrise

**\*1** Formation en 1 an

**\*2** Accessible après tous les  
CAP des métiers de bouche  
et de la cuisine



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre  
des catégories suivantes :  
ACTIONS DE FORMATION CONTINUE  
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE