

POLE HOTELLERIE RESTAURATION

CAP CUISINE

en 2 ans

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.

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 953,50 heures sur 2 ans.
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.

COUT 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^{er}
novembre en vous connectant sur notre site : 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 1er 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

MATIÈRES GÉNÉRALES :

- Education Physique et Sportive
- Mathématiques
- Anglais
- Sciences physiques
- Français
- Histoire-Géographie

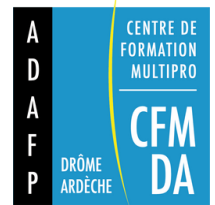
POURSUITES DE FORMATION

- 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

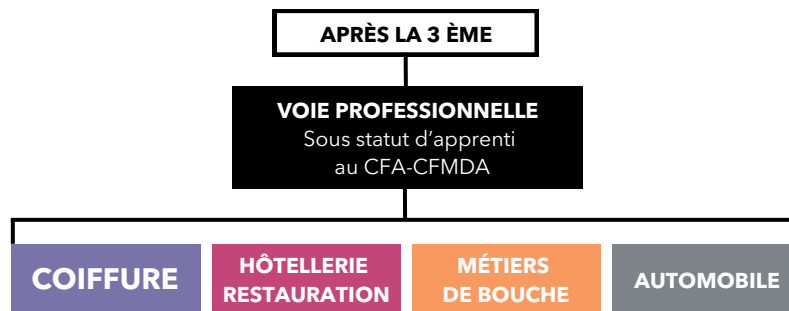
**Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle cuisine est
amené à exercer son activité de service dans :**

- 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).

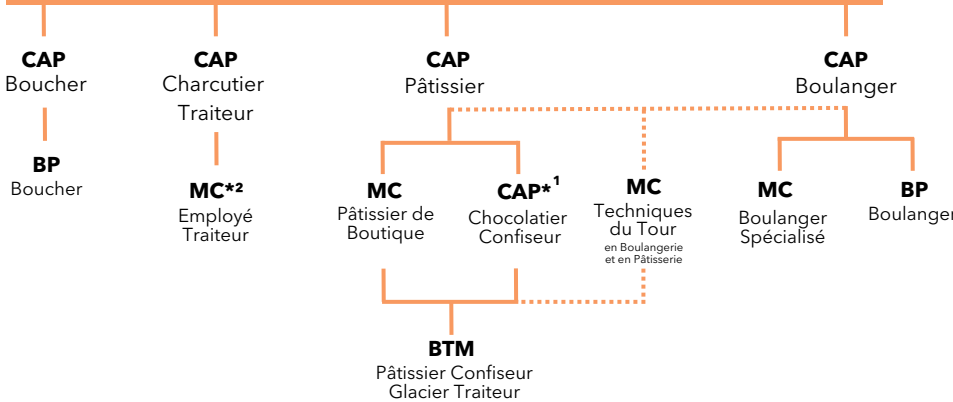
NOS FORMATIONS



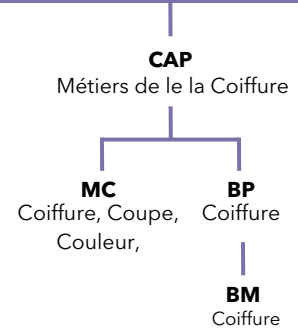
ALTERNANCE
FORMATION CONTINUE



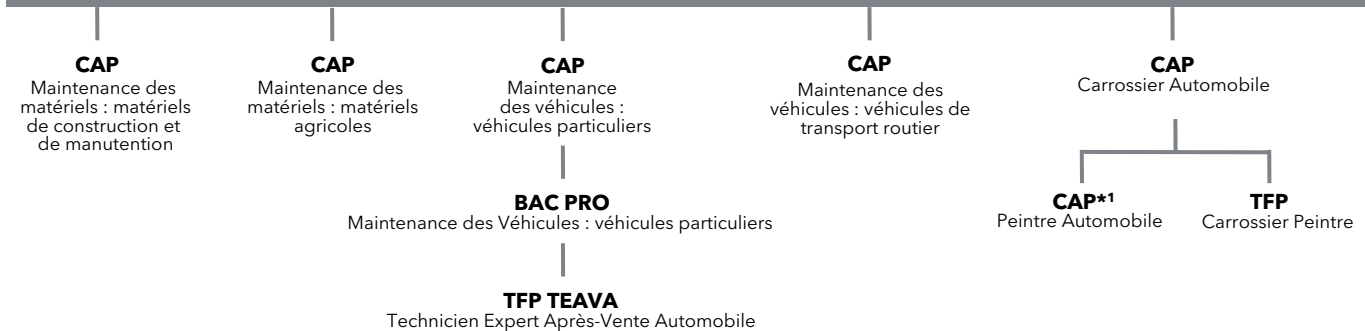
MÉTIERS DE BOUCHE



PÔLE COIFFURE



PÔLE AUTOMOBILE



PÔLE HÔTELLERIE RESTAURATION



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