



V1.5 : 24/01/24

## Admission

### Qualités requises

- Aimer partager et faire plaisir
- Être rigoureux et avoir une hygiène irréprochable
- Avoir un esprit artistique pour le dressage et la décoration des plats
- Posséder le sens de l'organisation et le goût pour le travail en équipe
- Avoir une bonne résistance physique

### Démarches

- Contacter le service apprentissage/CAD
- Entretien individuel et personnalisé
- Aide à la recherche d'une entreprise d'accueil

## Contenu de la formation

### Enseignement professionnel

- Unités UP1 : Organisation de la production de cuisine
- Unités UP2 : Réalisation de la production de cuisine
- (dont Prévention-Santé-Environnement)

### Enseignement général

- Unités UG1 : Français - Histoire-géographie - Enseignement moral et civique
- Unités UG2 : Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- Unités UG3 : Education physique et sportive
- Unités UG4 : Anglais

## Missions en entreprise

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage des marchandises
- Organiser son poste de travail
- Contribuer à l'organisation d'une production culinaire
- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité
- Mettre en œuvre les techniques de base et réaliser une production
- Contrôler, dresser et mettre en valeur des préparations culinaires et participer à leur distribution
- Communiquer dans un contexte professionnel

## Objectifs de la formation

Être capable de :

- préparer des entrées (chaudes ou froides), des plats (viandes et poissons) et des desserts en maîtrisant les techniques culinaires de base, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- gérer l'approvisionnement

## Validation de la formation

Cette formation est validée par le diplôme de **CAP Cuisine**, de niveau 3.



## Type de contrat et conditions d'accès

Durée	2 ans
Validation blocs de compétences	Non
Equivalence	Formation diplômante de niveau 3.
Suite de parcours et débouchés	<p>Poursuite des études en 1 an avec une mention complémentaire (MC) ou en 2 ans en bac professionnel ou en brevet professionnel (BP).</p> <p>Le ou la diplômé/e débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective.</p> <p><a href="https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37553/">https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37553/</a></p>
Délai d'accès	Délais liés à l'instruction et à la validation du dossier d'inscription.
Prérequis	Aucun
Contact	service-apprentissagecad@cma-gers.fr
Méthodes mobilisées	Présentiel
Accessibilité aux personnes handicapées	Contactez le référent handicap : r.steyskal@cma-gers.fr
Modalités d'évaluation	Examen ponctuel ou contrôle en cours de formation
Prérequis du contrat d'apprentissage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 15 ans et avoir terminé la classe de 3<sup>ème</sup></li> <li>- 16 à 29 ans révolus</li> <li>- Sans limite d'âge pour les travailleurs handicapés (RQTH)</li> </ul>
Prérequis du contrat de professionnalisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 16 à 25 ans révolus</li> <li>- A partir de 26 ans : <ul style="list-style-type: none"> <li>o Demandeurs d'emploi de 26 ans et plus</li> <li>o Bénéficiaires du RSA (Revenu de solidarité active)</li> <li>o Bénéficiaires de l'Allocation de solidarité spécifique (ASS) ou de l'Allocation aux adultes handicapés (AAH)</li> </ul> </li> </ul>
Unités accessibles par mobilisation du CPF ou financement individuel	Tous les salariés et demandeurs d'emploi de plus de 16 ans
Tarif	<p>8564 € / an</p> <p><b>Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage</b>  <b>Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat</b> : nous consulter</p>

Nom du certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 15/11/2023

