



V2 : 09/09/24



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>https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37553/</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"> - 15 ans et avoir terminé la classe de 3^{ème} - 16 à 29 ans révolus - Sans limite d'âge pour les travailleurs handicapés (RQTH) |
| Prérequis du contrat de professionnalisation | <ul style="list-style-type: none"> - 16 à 25 ans révolus - A partir de 26 ans : <ul style="list-style-type: none"> o Demandeurs d'emploi de 26 ans et plus o Bénéficiaires du RSA (Revenu de solidarité active) o Bénéficiaires de l'Allocation de solidarité spécifique (ASS) ou de l'Allocation aux adultes handicapés (AAH) |
| 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>Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : nous consulter</p> |

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

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

