



CAP CUISINE BLENDED LEARNING

Diplôme de Niveau 3
Formation gratuite et rémunérée en 1 an

Prérequis

Être titulaire d'un diplôme de niveau 3.

L'âge minimum est de 16 ans et l'âge maximum est de 30 ans (29 ans révolus). Il peut être abaissé à 15 ans si le jeune a atteint cet âge entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile et qu'il a terminé son année de 3^e.

Modalités et délais d'accès

Admission sur dossier et entretien de motivation. À chaque fin d'entretien, l'établissement confirmera ou non l'inscription.

Un courrier de confirmation est envoyé sous 8 jours.

Objectifs

Le titulaire du CAP Cuisine est qualifié pour :

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage ;
 - Contribuer à l'organisation d'une production culinaire ;
- Organiser son poste de travail tout au long de l'activité de cuisine ;
 - Mettre en œuvre les techniques de bases et cuisiner ;
 - Contrôler, dresser et envoyer la production ;
 - Communiquer dans un contexte professionnel.

Modalités pédagogiques

- Formation par apprentissage : 3 jours de formation en entreprise et 2 jours de formation à l'école.
 - Les élèves sont entourés, guidés et conseillés pour leur permettre de mener leur formation à bien, dans les meilleures conditions :

formateur référent, éducateur référent.

- Volume horaire total : 455 heures
(Pour une formation en 1 an).

Contenu de la formation :

- **Enseignement professionnel :** travaux pratiques, technologie professionnelle (elearning), connaissance de l'entreprise - gestion (elearning).

Blocs de compétences

■ RNCP26650BC01 / UP 1
Organisation de la production de cuisine

■ RNCP26650BC02 / UP 2
Réalisation de la production de cuisine

Tarifs

Frais de formation : aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée. Le financement est effectué par les OPCO via le coût contrat. Informations supplémentaires sur le site <https://ecole-hoteliere-sainte-therese.apprentis-auteuil.org>

Frais annexes :

- Tenue professionnelle : 373,08 € • Malette professionnelle : 180 €
- Restauration : 5,30€ par repas (demi-pensionnaire).

(Les tarifs sont indiqués à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction de chaque rentrée).

Modalités d'évaluation

Les candidats sont informés des périodes d'évaluation :

- Épreuves ponctuelles : en fin de formation, fixées par le calendrier de l'Éducation nationale.

Débouchés professionnels

Le CAP Cuisine est destiné à former des jeunes, garçons ou filles, aux métiers de la production culinaire, avec un éventail de choix de carrière immense. Du restaurant traditionnel de quartier aux cuisines gastronomiques, les possibilités sont multiples.

Équivalence, passerelles et poursuite d'études

Le/la titulaire de CAP Cuisine peut prétendre à une poursuite d'études pour obtenir un diplôme de niveau 4.

Le CAP Cuisine conduit à des formations supérieures ou complémentaires :

- Bac Pro Cuisine - Poursuite d'études à l'EHST
- Mention Complémentaire (MC) Cuisinier en desserts de restaurant
- Mention Complémentaire (MC) Employé traiteur.

Résultats de la session de formation



Ils sont consultables sur le site :

<https://ecole-hoteliere-sainte-therese.apprentis-auteuil.org>