



CAP CUISINE

Diplôme de Niveau 3
Formation en 2 ans
RNCP 37553

Prérequis

Entrée en 1^{ère} année (CAP en 2 ans) :
L'âge minimum est de 16 ans.

Les élèves doivent être vifs, organisés, en bonne condition physique, avoir le goût du travail en équipe et de la discipline.

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

Basée sur des cours d'enseignement professionnel, la formation est en phase avec les exigences du monde professionnel.

12 semaines de stages sur 1 an.

- Les élèves sont entourés, guidés et conseillés pour leur permettre de mener leur formation à bien, dans les meilleures conditions : **formateur référent, éducateur référent.**
 - Classe à effectif médian de 13.
- **Enseignement général** : français, histoire-géographie, éducation civique et morale, anglais, mathématiques, sciences, éducation physique et sportive, arts appliqués, prévention santé environnement.
- **Enseignement professionnel** : technologie, sciences appliquées, gestion appliquée, pratique professionnelle et ateliers expérimentaux.

Tarifs

Frais de scolarité : selon le quotient familial, tarif en vigueur année scolaire 2024-2025 (10 mensualités)

	Quotient familial Groupe scolaire Sainte-Thérèse	Externat	Demi-pension	Internat Éducatif et Scolaire
Q1	de 0 à 2 600 €	80 €	115 €	335 €
Q2	de 2 601 € à 5 700 €	100 €	160 €	430 €
Q3	de 5 701 € à 8 500 €	130 €	205 €	520 €
Q4	de 8 501 € à 11 500 €	170 €	255 €	615 €
Q5	de 11 501 € à 19 000 €	185 €	290 €	690 €
Q6	supérieur à 19 000 €	200 €	315 €	765 €

Frais annexes :

- Équipement professionnel : tenue 373,08 € et mallette 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 en contrôle en cours de formation fixées par le calendrier de l'école.

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.

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
- CS Cuisinier en Desserts de Restaurant - Poursuite d'études à l'EHST
- CS Employé Traiteur.

Résultats de la session de formation



Ils sont consultables sur le site :

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