

CAP CUISINE

par apprentissage



<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37553/> (certifiée par le Ministère de l'Éducation

Nationale - enregistrée le 02/05/2023)

PROFIL POUR CE DIPLOME :

Public visé : Formation accessible à toute personne âgée de 16 à 30 ans ; ou d'au minimum 15 ans, ayant terminé le cycle du collège; et répondant aux prérequis. Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

Prérequis : La maîtrise des savoirs de base (lire, écrire et compter) est nécessaire (niveau au moins équivalent au niveau 3bis).

Modalités et délais d'accès :

Modalités : entretien individuel, tests de niveaux et dossier de candidature. Pré-inscription obligatoire sur le site : <https://cfajeanebosco-hdf.ymag.cloud/index.php/preinscription/>

Délais : accès possible dès validation du dossier de candidature, signature du contrat d'apprentissage possible dès le mois de juillet précédant le début du cycle de formation, et jusqu'au mois de novembre suivant le début du cycle de formation. Délai maximum : 10 jours ouvrés

OBJECTIFS PROFESSIONNELS :

Aptitudes et compétences visées : Le titulaire du CAP Cuisine est apte à remplir immédiatement les fonctions de commis cuisinier dans tous les secteurs de la restauration d'hôtellerie et de collectivité selon ses formes traditionnelles et évolutives. Une bonne condition physique générale et une hygiène de vie irréprochable sont nécessaires pour devenir « Cuisinier ». Notons que cette formation et profession obligent parfois l'employé à finir son service à des heures tardives. La disponibilité et l'adaptabilité sont deux éléments nécessaires pour réussir dans cette voie.

PERSPECTIVES POST-FORMATION :

Ce CAP est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. La poursuite d'études et les passerelles sont possibles pour compléter votre parcours. Exemples de formations possibles (liste non exhaustive) :

- Bac pro cuisine
- BTS Management Hôtellerie Restauration

Les débouchés sur le marché du travail : commis de cuisine, cuisinier, cuisinier de collectivité, chef à domicile, traiteur ; dans les grandes et petites entreprises de la restauration, l'hôtellerie, chambre d'hôtes, villages vacances,... Pour plus d'informations : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

ORGANISATION DE LA FORMATION :

Rythme de l'alternance : 2 jours de cours par semaine à l'UFA sur environ 30 semaines par an

Moyens et méthodes pédagogiques :

Cours collectifs en théorie et en pratique, supports informatiques, ateliers expérimentaux

Domaine professionnel : pratique, technologie, sciences appliquées à l'alimentation, connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social, prévention santé environnement.

Domaine général : français, histoire, éducation morale et civique, mathématiques, physique chimie, anglais, éducation physique.

Modalités d'évaluation :

Contrôles/évaluations à l'écrit et à l'oral (suivant référentiel).



<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37553/> (certifiée par le Ministère de l'Education

Nationale - enregistrée le 02/05/2023)

Validation :

Délivrance d'un diplôme de niveau 3 par le Ministère de l'Education Nationale.

Validation partielle possible en fonction des résultats du candidat.

Nombre de participants : 13 apprentis

Durée de la formation : Formation sur 2 années (440 heures la 1^{ère} année, 465 heures la 2^{ème} année) ; de septembre année n à juin année n+2.

Tarifs de la formation :

Prix de vente : 5 767 € par an

Selon le décret n° 2023-858 du 6 septembre 2023 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage »

Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).

Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé

Tarif de la formation = montant de la prise en charge OPCO

Employeurs du secteur public, voir décret

Article L6211-1 « la formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

Accessibilité handicap : Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite, réglementation ERP. Les prestations peuvent être adaptées en fonction des profils des candidats. Référente handicap du CFA Jean Bosco : Maud LACASSAIGNE à handicap@cfajeambosco.

COORDONNEES DU LIEU DE FORMATION : Institution Jeanne d'Arc - Unité de Formation par Apprentissage (U.F.A.) - 157 rue de l'Hôtel de Ville - 59620 AULNOYE AYMERIES
0327 536 271, mail : contact.arepcfajda59.fr

TAUX DE LA DERNIERE SESSION DE FORMATION (basé sur la session 2023) :

Taux d'obtention des diplômes : 91% (10 reçus sur 11) – 92% en 2022 – 63% en 2021 – 94% en 2020

Taux d'interruption en cours de formation : 30% (13 ruptures)

Taux d'insertion professionnelle à 6 mois et de poursuite d'études : 67%

Valeur ajoutée

Les points forts de l'U.F.A. : accompagnements personnalisés des apprentis, point écoute, projet de l'établissement, passerelles possibles entre les formations de l'U.F.A. et les formations du Lycée Professionnel et technologique dans l'établissement, notoriété de l'établissement, plateaux techniques, internat, cantine.