

CAP CUISINE

En apprentissage – 2^{ème} année – BONNEVILLE

LYCÉE HÔTELIER
François Bise
BONNEVILLE

OBJECTIFS

Obtention du **CAP CUISINE**

Sous l'autorité d'un responsable :

- Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise
- Assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise

CONTENUS

Organisation de la production de cuisine

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises

Préparation et distribution de la production de cuisine

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- Communiquer en fonction du contexte professionnel

• Matières générales

PRÉ-REQUIS

Répondre aux critères d'éligibilité au contrat d'apprentissage

Avoir validé une première année de formation en CAP Cuisine

MODALITÉS D'ADMISSION

Admission sur dossier et entretien

PUBLIC

Jeunes sous statut scolaire ou apprenti en continuité de parcours

Accessible aux personnes en situation de handicap

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Rythme hebdomadaire : **35 h**
- Nombre de participants : **3 maximum**
- **Présentiel** en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques
- Formation individualisée accompagnée
- Formation pratique en atelier ou en situation de travail
- Groupe en mixité de public

INTERVENANTS

Enseignants titulaires de l'Education Nationale

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Dossier Professionnel
- Épreuves pour chaque bloc de compétences
- La progression des acquis est évaluée régulièrement tout au long de la formation

VALIDATION

- Niveau 3 (CAP, BEP)
- **RNCP : 38430**
- Ministère de l'Education Nationale, de la Jeunesse et des Sports
- Possibilité de valider un/ou des blocs de compétences selon le référentiel

TARIF

Selon le niveau de prise en charge des contrats d'apprentissage [cf. référentiels dédiés]

- Aucun frais à la charge de l'apprenti
- Frais pédagogiques pris en charge par l'OPCO ou l'entreprise d'après les modalités des branches professionnelles

Nous consulter pour un parcours personnalisé sur mesure

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage

DURÉE INDICATIVE

Durée totale maximale : **1607 h / an**

En centre : **400 h**

En entreprise : **1207 h**

Cette durée est ajustable en fonction des dispenses d'examen



DÉLAI D'ACCÈS

1 session par an en septembre

DATES PRÉVISIONNELLES

Du 02/09/2024 au 30/06/2025

CONTACTS COMMERCIAUX ET LIEUX

Lycée François Bise – BONNEVILLE

Julien HAMAÏDE - DDFPT – 04 50 97 22 59

ce.0740014N@ac-grenoble.fr



Le lycée est accessible aux personnes en situation de handicap

POURSUITE D'ÉTUDES

Bac pro commercialisation et services en restauration

Bac pro cuisine

BP arts de la cuisine

BP boucher

MÉTIERS / DEBOUCHÉS

Commis de cuisine, cuisinier, cuisinier en restauration collective

→ Plus d'informations

[CAP CUISINE - Onisep](#)

LES + DE LA FORMATION

- Taux de réussite aux examens** = **94 %**
- Taux de satisfaction* = **85.1 %**
- Taux d'insertion professionnelle* = **56%**

Source 2023

*Taux calculés sur l'ensemble des formations en apprentissage du GSHS

**Taux calculés par filière

FICHE APPRENTISSAGE 2024 - 2025

ANNECY – ANNEMASSE - THONON LES BAINS - BONNEVILLE – CLUSES — SALLANCHES - CHAMBERY - SAINT JEAN DE MAURIEUNE

Conditions générales de vente consultables sur notre site internet www.greta-savoiehautesavoie.fr

greta-savoiehautesavoie.fr

