

# CAP CUISINE

En apprentissage – 2<sup>ème</sup> 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'ACCES

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](mailto: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](http://www.greta-savoiehautesavoie.fr)

[greta-savoiehautesavoie.fr](http://greta-savoiehautesavoie.fr)

