

Inscription au RNCP
26650

Diplôme Niveau 3

**Durée de la formation**

1 an en apprentissage

Rythme de la formation:

2 semaines CFA
2 semaines en entreprise
9 mois : de septembre à mai

**Pré-requis**

Etre âgé de 16 à 29 ans
Etre titulaire d'un : bac général
ou bac pro ou techno dans un
domaine autre que celui de
l'hôtellerie-restauration
En réorientation scolaire ou
professionnelle

Formation accessible aux personnes
en situation de handicap (PSH).
Accompagnement de notre référent
handicap lors de l'inscription.

**Profil et qualités
indispensables**

Projet professionnel réfléchi
Forte motivation
Excellente condition physique
Accepter les rigueurs du travail
en équipe
Appliquer les normes d'hygiène
et de sécurité
Etre tenace et avoir le sens de
l'organisation
Ouverture d'esprit adaptée à une
formation professionnelle
exigeante et pluridisciplinaire.
Sensibilité écologique



CAP CUISINE POST-BAC 1 AN "GASTRONOMIE DURABLE"

OBJECTIF PRINCIPAL

*Acquérir les fondamentaux du métier, à savoir les bases théoriques et pratiques.
Se préparer aux épreuves professionnelles du CAP Cuisine.
Devenir un professionnel responsable de son environnement.
Accéder rapidement à un emploi au sein d'une cuisine.*

LE CAP CUISINE mention "GASTRONOMIE DURABLE"

Vous êtes titulaire d'un BAC, d'une licence ou d'un master dans un domaine autre que celui de l'Hôtellerie-Restauration ? Après réflexion sur votre projet professionnel, vous avez décidé de vous réorienter et de vivre de votre passion pour la cuisine ? Projet de reconversion, de création ou de reprise d'entreprise...

Grâce à votre niveau de bachelier, nous vous proposons d'acquérir en un an les bases techniques et professionnelles en cuisine et au cours d'une formation diplômante CAP Cuisine mention "Gastronomie Durable".

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le CAP Cuisine Post Bac 1 an alterne cours au CFA et pratique professionnelle en entreprise. Il permet :

- d'acquérir les techniques de base de la cuisine pour élaborer un menu complet
- d'élaborer des préparations chaudes ou froides, de l'entrée au dessert
- d'apprendre à dresser une assiette pour mettre en valeur le mets
- de respecter les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au respect de l'environnement et au développement durable.
- de passer l'examen du CAP Cuisine en fin d'année
- d'obtenir un diplôme reconnu par la profession et d'intégrer directement une cuisine professionnelle
- d'acquérir les bons réflexes "environnement" d'un cuisinier sous tous ses aspects : choix des fournisseurs, des produits, des fluides et des techniques culinaires avec la moindre empreinte carbone possible, concevoir des recettes "zéro déchet".

FORMATION

Le CAP Cuisine POST BAC 1 an alterne 2 semaines au CFA suivie de 2 semaines en entreprise. 13 semaines de présence sont obligatoires au CFA, soit un total de 455 heures de formation dispensées par le CFA sur l'année scolaire.

Cette formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage signé avec un restaurant de cuisine traditionnelle française.



Coût de formation

Le coût de formation étant pris en charge par les OPCO, aucun frais de formation n'est à la charge de l'apprenti

Les + : gratuité du 1er équipement professionnel et du service de restauration au CFA



Évaluation

Matières générales : NON

Matières professionnelles : OUI

- CCF : Contrôle en Cours de Formation au CFA et en entreprise (épreuve écrite, pratique et orale)
- Ponctuel : Convocation à date et heure fixes



Inscriptions

- Envoyer un dossier de candidature à cfbelliard@gmail.com
- Entretien de positionnement
- Confirmer avec un dossier d'inscription et une promesse d'embauche

Je m'inscris !



CONTENU

L'objectif de cette formation est de vous préparer au CAP Cuisine tout en vous permettant de découvrir les activités interdépendantes au sein d'un établissement, restaurant, hôtel, brasserie, les cours sont donc axés sur les domaines professionnels correspondant.

A titre indicatif hebdomadairement

- 14 heures d'enseignement d'Economie et Gestion hôtelière
- 17 heures d'enseignement professionnel en cuisine réparties en travaux pratiques et technologie appliquée
- 2 heures LV1 anglais champs lexicaux et expression orale appliqués

Quel que soit votre parcours scolaire antérieur, vous avez choisi de suivre ce cursus en apprentissage en devenant salarié d'une entreprise. Tous les cours sont obligatoires et que tout manque d'assiduité sera sanctionné par un retrait sur salaire.

EXAMEN FINAL

Déjà titulaire d'un diplôme de niveau 4, cela vous dispense de passer le groupe d'épreuves générales. Seules les épreuves du domaine professionnel sont à valider en Contrôle en Cours de Formation (CCF) au CFA et en entreprise.

Le diplôme est délivré aux candidats ayant obtenu :

- la moyenne dans le domaine professionnel
- toute note inférieure à 10 à l'épreuve pratique est éliminatoire
- toute absence à un examen est éliminatoire

Documents pouvant être remis en fin de formation : attestation de suivi de formation pour les apprentis, attestation de compétences pour les Personnes en Situation de Handicap (PSH), attestation d'acquis en cas d'échec à l'examen.

DÉBOUCHÉS

Le diplôme du CAP Cuisine POST-BAC 1 an permet de :

- débiter comme commis(se) puis chef(fe) de partie dans la restauration traditionnelle
- évoluer rapidement vers des postes à responsabilités tels que chef de partie, sous-chef, notamment dans des restaurants "Etoile Verte" Michelin (400 restaurants en 2024) ou tout autre label "Gastronomie Durable". Il ou elle peut également créer ou reprendre une entreprise ou tenter une expérience à l'étranger.
- de vous spécialiser ensuite par une poursuite d'études en BTS Management en Hôtellerie-Restauration 2 ans ou en Mention Complémentaire 1 an