

CUISINE

LE MÉTIER DE CUISINIER

- Le titulaire du CAP Cuisine prépare, réalise, et distribue les préparations culinaires de tous types d'établissement de restauration occupe sous l'autorité d'un responsable.
- Il ou elle assure la production culinaire et sa distribution en mettant en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- Il ou elle contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- Il ou elle respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Il ou elle exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de la diversité des personnels, notamment en situation de handicap.

LES APTITUDES

Ce métier requiert des compétences :

- En matière de préparation de la nourriture
- Une bonne connaissance des produits
- Maîtriser la réglementation sanitaire
- Connaître l'histoire culinaire
- La communication
- L'esprit d'équipe
- La créativité
- Une bonne endurance physique.

LES LIEUX DE PRATIQUE

Le ou la titulaire du CAP Cuisine est amené à exercer un emploi dans les métiers de la cuisine dans tous les secteurs de la restauration.

Il ou elle peut occuper les postes de commis de cuisine, cuisinier, cuisinier en restauration collective, et dans tous types de concepts de restauration. Après une expérience professionnelle, il ou elle pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

PRÉ-REQUIS

CAP 2 ANS

- Dès 15 ans au 31 décembre de la première année
- Avoir terminé sa scolarité au collège (fin classe de 3^{ème})
- À 16 ans, pas de niveau scolaire requis

CAP 1 AN

Être titulaire au moins d'un diplôme de niveau 3 (CAP - BEP) ou tout autre diplôme supérieur

VOIE D'ACCÈS PAR L'APPRENTISSAGE

Signature d'un contrat d'apprentissage dès 15 ans pour la durée de la formation (1 an ou 2 ans).

ADMISSION

- Un entretien de 45 minutes auprès du directeur du CFA ou de la responsable pédagogique.
- Un test de positionnement
- Un entretien avec la référente handicap en cas de situations à besoins spécifiques

INFOS & INSCRIPTION

cfa-gastronomie.com

programme, modalités de financement, dossier de candidature (formulaire d'inscription en ligne)

CONTACT

Nelly FAURY

Assistante administrative et pédagogique secretariat@cfa-gastronomie.com
04.78.57.72.58

Renseignements sur l'admission et la sélection

CFA⁺

DE LA GASTRONOMIE AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Donnez du goût à votre avenir

LE CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le contexte professionnel se caractérise par :

- une évolution importante des conditions économiques, technologiques et scientifiques ;
- une connaissance des techniques, des produits et des préparations culinaires nécessitant une veille technologique et une optimisation des pratiques professionnelles ;
- une exigence du consommateur, mieux informé, curieux et à la recherche d'une relation personnalisée;
- une réglementation exigeante, notamment dans les domaines de l'hygiène, de la sécurité, de la santé, du développement et de l'alimentation durables ;
- une utilisation généralisée des technologies de l'information et de la communication, dans les pratiques professionnelles notamment dans les échanges avec la clientèle et les fournisseurs ;
- un marché concurrentiel en constante évolution nécessitant une veille permanente;
- une sensibilisation aux démarches équitables ;
- une pratique professionnelle qui exclut les pratiques discriminatoires ;
- une prise en compte des spécificités de la clientèle (santé et régimes, choix de consommation, handicap).

LE PROGRAMME DE LA FORMATION

La formation comporte un enseignement théorique réparti en 2 Unités :

- Unités professionnelles

Pôle 1 : Organisation de la production de cuisine constitué d'un bloc de compétences (BC1)

Pôle 2: Préparation et distribution de la production de cuisine constitué d'un bloc de compétences (BC2)

- Unités générales (pour les CAP 2 ans)

Bloc 1 : Français/Histoire-Géographie/EMC (BC1)

Bloc 2: Mathématiques et Physiques-Chimie (BC2)

Bloc 3 : EPS (BC3)

Bloc 4 : Prévention-Santé-Environnement (PSE) (BC4)

Bloc 5 : Langue Vivante étrangère (BC5)

EXAMEN FINAL

Toutes les épreuves auront lieu en fin de formation, c'est-à-dire en épreuves ponctuelles.

DURÉE DE LA FORMATION

CAP 2 ANS	24 mois (dont formation pratique)
CAP 1 AN	10 mois (selon conditions d'allègements en vigueur)

RÉPARTITION DES HEURES

CAP 2 ANS	812 heures de formation au CFA 2400 heures sur le lieu de pratique
CAP 1 ANS	406 heures de formation au CFA 1200 heures sur le lieu de pratique

LIEU DE LA FORMATION

Château de Lacroix-Laval
1171 avenue de Lacroix Laval
69280 Marcy-L'Étoile

TEXTES DE RÉFÉRENCE

Formation réglementée par :

- Art. D337-1 à D337-25-1 du Code de l'éducation • Arrêté du 19 octobre 2023 portant création de la spécialité « cuisine » de certificat d'aptitude professionnelle et fixant ses modalités de délivrance.



CUISINE

PRÉSENTATION DE LA FORMATION EN APPRENTISSAGE

EFFECTIF

120 personnes réparties en 3 groupes (rentrées échelonnées entre août et septembre)

DATES DE LA SESSION

CAP en 2 ans Septembre 2024 à Mai 2026

CAP en 1 an Septembre 2024 à Mai 2025

NOMBRE D'HEURES PAR APPRENTI

CAP en 2 ans
 • 812 heures de formation théorique
 • 2400 heures de formation pratique (chez l'employeur)

CAP en 1 an
 • 406 heures de formation théorique
 • 1200 heures de formation pratique (chez l'employeur)

HORAIRES DE FORMATION

8h-16h

LIEU DE LA FORMATION

CFA de la gastronomie
 1171 avenue de Lacroix-Laval
 69280 Marcy-L'Etoile

PROGRAMME DE LA FORMATION

Le programme de la formation s'articule autour de deux pôles d'activités :

- Organisation de la production de cuisine
- Préparation et distribution de la production de cuisine

À ces deux pôles d'activités sont associés des savoirs en culture professionnelle :

- Technologie professionnelle
- Gestion appliqué
- Sciences appliquées / Prévention santé environnement
- Chef d'oeuvre.

Pour les CAP en 2 ans sont à rajouter les matières fondamentales :

- Français, histoire-géographie/EMC
- Mathématiques/Physique-chimie
- EPS
- Arts appliqués

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT

- Chaque Pôle d'activités est abordé tout au long de la formation pour permettre une progression sur l'ensemble de la durée.
- Alternance lieu de pratique/CFA permettant d'interroger les pratiques en fonction de la progression de la formation.
- Apports théoriques par le biais des matières fondamentales et professionnelles.
- Questionnement à partir des pratiques de chaque apprenti au retour du CFA.
- Supports papier et numérique (accès à une plateforme pédagogique numérique).

TITRES OU RÉFÉRENCES DES PERSONNES CHARGÉES DE LA FORMATION

Laurence CASSASSOLLES

Responsable pédagogique : Master 2 en Sciences de l'Education parcours ingénierie de formation

Nelly FAURY

Assistante administrative et pédagogique

Anne TREPPOZ

Facilitatrice pédagogique en charge du suivi des apprentis et référente handicap

FORMATEURS

Claire BENOIST

Formatrice-chef en cuisine

Nathalie CHANELIERE

Enseignante-formatrice Mathématiques /Physique-chimie et Français/Histoire Géographie/EMC

Anaïs DÉAL

Enseignante-formatrice Arts appliqués et Chef d'oeuvre

Claire ESPAGNAC

Enseignante-formatrice Sciences appliquées/PSE

Pierre-Luc SCREMIN

Formateur/Chef cuisinier Gestion appliquée

Estelle PONCET

Enseignante-formatrice EPS

CFA

DE LA GASTRONOMIE AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Donnez du goût à votre avenir

MOYENS PERMETTANT D'APPRECIER LES RESULTATS DE L'ACTION

- Livrets d'apprentissage et de formation de l'apprenti : navette entre CFA et lieu de pratique
- Suivi personnalisé des apprentis
- Accompagnement rapproché pour les apprentis en situation de handicap

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXECUTION DE L'ACTION

- Guide méthodologique
- Suivi personnalisé : entretiens de formation, 2 à 3 visites/an sur le lieu de pratique
- Des feuilles d'émargement journalières signées par l'apprenant et les formateurs
- Conseils de classes semestriels et réunions parents/professeurs (CAP 2 ans)

À L'ISSUE DE L'ACTION ET APRES OBTENTION DU DIPLÔME

Le ou la titulaire du CAP cuisine est amené à exercer un emploi dans les métiers de la cuisine dans tous les secteurs de la restauration.

Il ou elle peut occuper les postes de commis de cuisine, cuisinier, cuisinier en restauration collective, et dans tous types de concepts de restauration. Après une expérience professionnelle, il ou elle pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

