



CAP Cuisine 2 ans / 95,5% de réussite en 2020

DESCRIPTION

- Durée : 2 ans, 840 heures
- Type de diplôme : Diplôme de niveau III délivré par l'Education nationale
- Rythme d'alternance : 1 semaine à l'école, 2 semaines en entreprise
- Statut : Sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation uniquement à partir de 30 ans
- Frais de scolarité : Formation non payante et rémunérée dans le cadre du contrat d'apprentissage
- Frais annexes : Tenues et matériels professionnels
- Modalité pédagogique : 100 % présentiel

ADMISSION

• Modalité d'admission

- Entre 16 et 29 ans révolus pour les candidats sous contrat d'apprentissage et à partir de 30 ans pour ceux sous contrat de professionnalisation
- Les candidats de moins de 16 ans peuvent débiter la formation s'ils justifient avoir terminé le premier cycle d'enseignement secondaire. Pas de limite d'âge pour les apprentis reconnus « travailleur handicapé » ou créateurs/repreneurs d'entreprise.
- Examen du dossier, entretien de positionnement, si nécessaire, donnant lieu à un parcours personnalisé

PROGRAMME

- **Enseignement général** : Français, Histoire-Géographie et EMC, Mathématiques/Sciences, Prévention Santé Environnement (PSE), Anglais, EPS
- **Enseignement professionnel** : Travaux pratiques culinaires, Technologie professionnelle, Connaissance de l'Entreprise (CE), Sciences appliquées (SA), Chef d'œuvre
- **Objectif de la formation** : Acquérir les connaissances et les techniques de base requises pour intégrer avec succès la profession
- **Modalité d'évaluation** : Bilans semestriels et certification par épreuve ponctuelle terminale
- **Validation de l'examen** : La validation de l'examen peut se faire pour tous les blocs de compétences ou par blocs de compétences. Il est possible de garder le bénéfice des blocs validés pendant 5 ans. Le bénéfice est sans limite de durée pour les personnes en situation de handicap.

PERSPECTIVES

- **Poursuite d'études** : CAP 1 an (pâtissier, boulanger ou charcutier au choix), mention complémentaire cuisinier en dessert de restaurant, mention complémentaire employé traiteur, BP arts de la cuisine
- **Débouchés professionnels** : Commis, demi chef de partie, chef de partie, sous-chef, chef dans un restaurant de type brasserie, bistronomique, gastronomique ou dans la restauration collective. Le titulaire du CAP peut, à terme, créer ou reprendre un restaurant.