



CAP Cuisine connexe en 1 an

Pré-requis

Etre titulaire d'un CAP au minimum (tous secteurs confondus)

- Si plus de 26 ans : contrat d'apprentissage
- Si plus de 26 ans et demandeur d'emploi : contrat de professionnalisation
- Si moins 26 ans avec une activité professionnelle : congé individuel de formation

Objectif de la formation

Acquérir les bases de la cuisine traditionnelle française : entrées chaudes et froides, cuissons simples, desserts de restaurant

Organisation des cours

Durée : 1 an

Alternance : 1 semaine CFA / 2 semaines en entreprise

Statut : contrat d'apprentissage

Enseignement professionnel

Technologie et pratique de la cuisine en laboratoire, connaissance de l'entreprise, sciences appliquées, vie sociale et professionnelle

Examen

Réalisation de plusieurs fabrications

A l'oral : anglais, commercialisation, connaissance de l'entreprise

Suite d'études et débouchés professionnels

Suite d'études

- Mention complémentaire « cuisinier en dessert de restaurant » : conception réalisation et service de desserts de restaurant
- Mention complémentaire : bases de la cuisine de restaurant, initiation à la pâtisserie, présentation produits traiteur
- CAP connexe pâtissier : maîtrise des bases de la pâtisserie

Débouchés professionnels

Commis cuisinier dans un restaurant

