



CAP Cuisine 1 an

76,5% de réussite en 2022

Description

- **Durée** : 1 an, 420 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
 - Pas de limite d'âge pour les apprentis reconnus « travailleur handicapé » ou créateurs/repreneurs d'entreprise
 - Etre titulaire au minimum d'un CAP ou BEP quelle que soit la filière
 - Etre titulaire d'un baccalauréat ou d'un diplôme de niveau supérieur
 - Examen du dossier, entretien de positionnement, si nécessaire, donnant lieu à un parcours personnalisé

Programme

- **Enseignement général** : Prévention Santé Environnement (PSE), uniquement pour les titulaires d'un BAC ou BAC+
- **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.

Inscrivez-vous

