CAP Cuisine 1 an

81,5% de réussite en 2023

Description

- **Durée :** 1 an, 420 heures
- **Type de diplôme :** Diplôme de niveau III délivré par le ministère de l'Education nationale
- **Rythme d'alternance :** 1 semaine à l'école / 2 semaines en entreprise
- **Statut :** Contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation uniquement à partir de 30 ans
- **Frais de scolarité :** Formation non-payante et rémunérée dans le cadre du contrat d'alternance
- **Frais annexes :** Tenues et matériels professionnels. Une prime d'équipement d'un montant maximal de 500 euros TTC peut être allouée par les OPCO aux apprentis débutant le CAP en fonction de leur éligibilité au dispositif.
- **Modalité pédagogique :** 100 % présentiel
- **Accès aux personnes handicapées :** voir rubrique « handicap » du site internet du CEPROC https://www.ceproc.com/ecole/vie-etudiante/

Admission

Prérequis & modalités d'admission

- Avoir entre 16 et 29 ans révolus pour les candidats sous contrat d'apprentissage et 30 ans et plus pour ceux sous contrat de professionnalisation. Pas de limite d'âge pour les apprentis reconnus « travailleur handicapé » ou les créateurs/repreneurs d'entreprise
- Etre titulaire au minimum d'un CAP, BEP, d'un bac général/professionnel ou d'un diplôme de niveau supérieur
- Examen du dossier, entretien de positionnement, si nécessaire, donnant lieu à un parcours personnalisé

Délai d'accès : 15 jours ouvrables après réception du dossier complet et décision de validation de celui-ci notifiée par l'administration du CEPROC (sauf cas particuliers)

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
- **Objectifs de la formation :** Acquérir les connaissances et les techniques de base requises pour intégrer avec succès la profession
- **Modalités d'accompagnement :** Suivi de la formation en centre et suivi de l'alternance en entreprise effectué tout au long du cursus par le formateur référent dans le cadre du dispositif pédagogique de l'école.
  -Aide à la recherche d'entreprise.
- **Modalités d'évaluation :** Bilans semestriels et certification par épreuve ponctuelle terminale
- **Validation de l'examen :** Elle peut se faire pour tout ou partie des blocs de compétences. Il est possible de garder le bénéfice des blocs validés pendant 5 ans. Celui-ci est sans limite de durée pour les personnes en situation de handicap.

Perspectives

- **Poursuite d'études :** CAP 1 an (pâtissier, boulangerie, glacerie ou charcutier-traiteur), mention complémentaire cuisinier en dessert de restaurant, Mention complémentaire (Certificat de spécialisation) Employé traiteur.
- **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.

CEPROC – Centre d'excellence des professions culinaires
19 rue Goubet – 75019 PARIS - Tél : 01 42 39 19 64

Fiche mise à jour le 19 janvier 2024

Inscrivez-vous