



CAP Cuisine 2 ans

Description

- **Durée** : 2 ans, 840 heures
- **Type de diplôme** : Diplôme de niveau III délivré par le ministère de l'Education nationale et inscrit au RNCP sous le code 37553
- **Rythme d'alternance** : 1 semaine à l'école, 2 semaines en entreprise
- **Statut** : Contrat d'apprentissage
- **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
- **Taux de réussite** : pas de session en 2023
- **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 conformément à la législation relative au contrat d'apprentissage
- 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

Equivalences, passerelles, blocs : Pour toute information sur les équivalences, passerelles ou validation d'un ou plusieurs blocs de compétences, cliquer sur le lien RNCP du diplôme suivant : [ici](#)

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** : Français, Histoire-Géographie et EMC, Mathématiques/Sciences, Anglais, EPS, Dessin, Prévention Santé Environnement (PSE).
- **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 de la cuisine 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), Certificat de spécialisation (ex-MC) employé traiteur, Certificat de spécialisation (ex-MC) desserts de restaurant.
- **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

