



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

**INDRE**

Centre de Formation d'Apprentis

Niveau 3

# CAP CUISINE

Diplôme de l'Éducation nationale

Code RNCP : 26650 Eligible au CPF

## LES + DE LA FORMATION



Un CFA  
à taille humaine



Pôle pédagogique  
renforcé



Formation SST pour  
tous les apprenants



Semaines de Prévention  
Santé Sécurité



Actions de  
Mobilité Européenne



Une association pour les  
apprenants (l'ASCA)



Accompagnement  
aux concours

## LES CONDITIONS D'ADMISSION

### Modalités d'entrée :

Cette formation est accessible :

- aux apprenants de moins de 30 ans sous contrat d'apprentissage ou sous contrat de professionnalisation,
- sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap,
- aux salariés ou demandeurs d'emploi par la voie de la formation professionnelle continue.

### Tarif :

Gratuit pour les apprentis

Sur devis pour les stagiaires de la formation professionnelle

**Tests de positionnement** pour adapter les parcours, pour orienter vers le Pôle Pédagogique Renforcé

**Prérequis** : Sans niveau spécifique

## LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

### Objectif général de formation :

À l'issue de la formation, le titulaire du CAP Cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable, il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise et au bon fonctionnement de l'entreprise. Il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité. Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur, sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement.

### Aptitudes visées :

Être rigoureux et habile gestuellement, être propre et respecter les règles d'hygiène, être ponctuel, être curieux et à l'écoute, avoir du goût et du talent esthétique, être très courageux.

### Compétences à acquérir :

#### Deux pôles de compétences :

##### Organisation de la production culinaire

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire

##### Préparation et distribution de la production de cuisine

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- Communiquer dans un contexte professionnel

**LE CFA DES MÉTIERS DE L'INDRE**

**UN MÉTIER,  
UNE FORMATION PROFESSIONNELLE,  
VOTRE AVENIR !**

## LE PARCOURS DE FORMATION

**Type de parcours :** Présentiel, en alternance CFA/Entreprise

**Durée :** 2 ans - 12 semaines de 35h par an soit au total 840 heures au CFA - ou 1 an sous conditions

**Contenu de formation par semaine de 35 heures :**

**Domaine professionnel :** Travaux pratiques en cuisine pédagogique (7h), Atelier expérimental (3h), Savoirs associés : Cuisine (3h), Sciences appliquées (2h), Gestion (2h), Chef-d'œuvre (1h), Alternance (1h)

**Domaine général :** Français (3h), Histoire-géographie - Enseignement Moral et Civique (2h), Mathématiques (3h), Physique-Chimie (2h), Prévention Santé Environnement (2h), Education Physique et Sportive (2h), Langue vivante étrangère - Anglais (2h)

**Méthodes mobilisées :**

**Modalités pédagogiques :** Pédagogie active faisant appel à la participation des apprenants et aux échanges de pratiques vues dans les entreprises d'accueil - Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques en lien avec les situations professionnelles des apprenants

**Matériels pédagogiques :**

- Matériel mis à disposition de chaque apprenant : 1 poste de travail équipé d'un plan de travail avec 2 plaques à induction, réfrigérateur, four mixte 6 niveaux, balance, petit matériel de cuisson et de préparation – 14 postes de travail individuels
- Matériel partagé en cuisine pédagogique : chambre froide positive et négative, cellule de refroidissement, four mixte 15 niveaux, salamandre, table chaude, Pacojet, batteur mélangeur, friteuse
- Matériel partagé en local préparation froide : 4 tours réfrigérés, laminoir, trancheur à viande, batteur mélangeur
- Hygiène : centrale de désinfection, plonge (machine à billes), lave-main, balai, balai brosse, raclette

**Matériel demandé :** Liste détaillée fournie lors de l'inscription

**Document remis aux apprenants :** Livret d'accueil, règlement intérieur, carnet de liaison, règlement d'examen, fiches de cours et d'exercices remises par les professeurs

**Méthodes d'évaluation :** Examen ponctuel en fin de 2<sup>e</sup> année

## L'APRES-FORMATION

Taux de réussite : 100 % en 2020, 72 % en 2019, 87,5 % en 2018

Taux d'insertion : 71.1 % en 2020, 67 % en 2017

Satisfaction des apprenants ayant passé un examen en 2020 : note moyenne de 7.96 sur 10

**Poursuite de formation au CFA des Métiers de l'Indre :**

Niveau 3 : autre CAP (production et service en restauration, commercialisation et services en restauration, charcutier traiteur, boucher...)

Mention Complémentaire : Employé traiteur ou Cuisinier en desserts de restaurant (1 an)

Niveau 4 : Brevet Professionnel Arts de la cuisine (2 ans)

**Débouchés :** Accès direct en tant que commis de cuisine, en restauration traditionnelle ou collective. Après une expérience professionnelle, possibilité d'accéder progressivement à des postes à responsabilité.

Date de la dernière mise à jour des informations : 11 mars 2021



Pour tous renseignements concernant les formations et la vie pratique

**Accueil du public :**

Du lundi au jeudi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30


Le vendredi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h00

02 54 08 70 00 - [info@cfacm36.fr](mailto:info@cfacm36.fr)

[www.cfacm36.fr](http://www.cfacm36.fr) - [cfacm36](https://www.facebook.com/cfacm36)

164, avenue John Kennedy  
BP 55 - 36002 Châteauroux Cedex

### INFOS PRATIQUES

 Accès à moins de 30 minutes à pied de la gare

 Bus de ville (gratuit) - Ligne 4

 Hébergement et self au sein du CFA (internat possible à l'année)

 Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap



Réalisation graphique COMBANA