

NATURE DU DIPLÔME

Diplôme du Ministère de l'Education Nationale (Certificat d'Aptitude Professionnelle)

NIVEAU DE FORMATION

Niveau 3

DURÉE DE LA FORMATION

420 heures à FERRANDI Paris
+
14 semaines de stage en entreprise

Formation alternée

15 jours école/ 15 jours entreprise

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris
(Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

PUBLIC VISÉ

Adultes avec un projet de reconversion professionnelle dans le secteur de la gastronomie

PRÉ-REQUIS

Maîtrise de la langue française (orale et écrite), niveau DELF B2 ou équivalent

DÉLAIS D'ACCÈS

Prochaine session de septembre 2023 à avril 2024

MODALITÉS D'ACCÈS

Télécharger le dossier de candidature en bas de la page 'CAP Cuisine' du site internet. Renseigner et retourner le dossier par voie postale **avant le 27 janvier 2023.**

OBJECTIF DE FORMATION

Préparer les épreuves professionnelles du CAP Cuisine

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Le ou la titulaire du CAP Cuisine utilise plusieurs techniques afin de réaliser des plats. Il a une connaissance des produits et participe à la gestion des approvisionnements. Il travaille légumes, viandes et poissons et maîtrise les techniques de cuisson, de refroidissement rapide et de remise en température. Il est capable d'élaborer un menu composé de préparations chaudes et froides (sauces, desserts, ...).

Il ou elle est capable de :

- Mettre en oeuvre les techniques culinaires de base à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable
- Établir des fiches techniques
- Maîtriser l'approvisionnement et la gestion des stocks de matières premières
- Organiser sa production à partir d'une commande
- Organiser son poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Contrôler la qualité des fabrications et communiquer avec l'équipe
- Participer à la distribution des mets

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Travaux Pratiques en cuisine (environ 70% du temps de formation)

Technologie culinaire

Sciences appliquées

Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social (CEEEJS)/ Gestion

Prévention Santé Environnement (PSE)

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise
- Alternance de Travaux Pratiques, de cours théoriques et de présence en entreprise
- Formations hybrides : PSE, CEEJS, hygiène et technologie
- Démonstrations des gestes professionnels
- Formation-action
- Analyse critique des productions
- Quiz
- Visites en entreprise

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Analyse des productions réalisées à la fin de chaque TP
- Evaluation mensuelle d'une production lors d'une séance de TP
- CAP Blanc en cours de formation :
Epreuve(s) pratique(s)
Epreuve(s) écrites(s)
- Présentation à l'examen :
épreuves professionnelles du CAP Cuisine
- Questionnaire de satisfaction à mi-parcours et en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

LES RÉSULTATS OBTENUS

100%

Taux de réussite à
l'examen en 2022
(100% en 2021)

97.7%

Taux moyen de satisfaction globale de nos
stagiaires en Formation Continue en 2021 (Très
satisfait/ Satisfait)

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme débute comme
commis(se) de cuisine dans la restauration
commerciale ou collective.

Après quelques années d'expérience, il ou elle
peut également créer ou reprendre une
entreprise.

POURSUITE DE FORMATION

Ce CAP débouche sur la vie active. Il est
cependant possible, sous certaines conditions,
de poursuivre des études en Mention
Complémentaire (1 an) ou en Brevet
Professionnel.

TARIFS ET FRAIS

10 500 euros

CONTACT

Marina LELIEVRE

Chargée de clientèle

01 49 54 29 99

mlelievre@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 15/11/2022

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE