

CAP Cuisine

En Apprentissage

NATURE DU DIPLÔME

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

NIVEAU DE FORMATION

Niveau 3

DURÉE DE LA FORMATION

2 ans

RYTHME

1 semaine à l'école/
3 semaines en entreprise (Campus de Paris)
1 semaine à l'école/
3 semaines en entreprise (Campus de Saint Gratien)

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris (Métro 4 - Arrêt Saint Placide) et Campus de Saint-Gratien (RER C - Arrêt Saint-Gratien)

ACCESSIBILITÉ

Les sites de formation sont accessibles aux personnes à mobilité réduite

PRÉ-REQUIS

- Apprenants sortant de troisième et ayant 15 ans effectifs au plus tard le 31 décembre de l'année de rentrée

DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre 2023.

MODALITÉS D'ACCÈS

- Renseigner un dossier de candidature complet.
- Participer à un entretien de motivation suite à l'étude du dossier de candidature.
- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.
- Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité.

OBJECTIFS

Le ou la titulaire du CAP Cuisine exécute de manière professionnelle et autonome les techniques de fabrication du métier pour élaborer un menu complet.

Il ou elle est capable de :

- Réaliser des productions culinaires 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.
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser sa production.
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication.
- Participer à la distribution des mets.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Enseignement professionnel :

Travaux pratiques (environ 60% du temps de formation)
Technologie appliquée en cuisine
Technologie appliquée en pâtisserie (Campus de Saint-Gratien)
Technologie professionnelle
Sciences appliquées
Gestion appliquée
Chef d'oeuvre

Enseignement général :

Français
Histoire-géographie/ Enseignement moral et civique
Mathématiques
Sciences physiques et chimiques
Anglais
Education physique et sportive
Prévention Santé Environnement

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise (Career Center)
- Démonstrations
- Retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques
- Projets de groupe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Contrôle en Cours de Formation

CONTACT

Ingrid Knoll

Chef de projet Promotion - Campus de Paris

01 49 54 29 23

iknoll@ferrandi-paris.fr

CONTACT

Patricia Garnier

Assistante pédagogique - Campus de Paris

01 49 54 29 17

pgarnier@ferrandi-paris.fr

CONTACT

Laure Sollier

Conseillère en Information et Orientation professionnelle - Campus de Saint Gratien

01 34 05 17 66

lsollier@ferrandi-paris.fr

LES RÉSULTATS OBTENUS

100%

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

89,5%

Taux d'insertion à 7 mois des apprenants sortants en 2021

93,6%

Taux moyen de satisfaction globale des apprenants sortants en 2021
(enquête à froid, formation initiale)

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme débute comme commis(se) puis chef(fe) de partie dans la restauration traditionnelle. Il ou elle évolue rapidement vers des postes à responsabilités. Après quelques années d'expérience, il ou elle accède à des postes de chef(fe) de cuisine ou responsable de restaurant. Il ou elle peut également créer ou reprendre une entreprise.

POURSUITE DE FORMATION

- BAC PRO Cuisine
- BP Arts de la cuisine
- CAP Connexe Pâtissier
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Employé traiteur
- MC Art de la cuisine Allégée

TARIFS ET FRAIS

Les apprenti(e)s ne payent pas de droit de scolarité (formation financée par les OPCO). Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2023.

CONTACT

Emilie Colin

Assistante pédagogique -
Campus de Saint-Gratien

01 34 05 11 28

ecolin@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 06/01/2023

PARIS

FERRANDI Paris
28, rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

SAINT-GRATIEN

FERRANDI Paris
17, boulevard Pasteur
95210 Saint-Gratien

une école de la