

CAP Cuisine en un an

En Temps Plein

NATURE DU DIPLÔME

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

NIVEAU DE FORMATION

Niveau 3

DURÉE DE LA FORMATION

1 an

Rythme

4 semaines à l'école/
4 semaines en entreprise
Sous convention de stage

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris (Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

PRÉ-REQUIS

- Apprenants titulaires au minimum d'un :
- baccalauréat général
 - ou baccalauréat professionnel ou technologique en dehors du domaine de l'hôtellerie restauration ou de l'alimentation
 - ou diplôme étranger + ENIC NARIC

DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre 2023.

MODALITÉS D'ACCÈS

- Renseigner et retourner 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.

OBJECTIF DE FORMATION

Préparer aux épreuves professionnelles du CAF Cuisine.

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 de cuisine et pâtisserie (environ 60% du temps de formation)
Technologie Culinaire
Sciences appliquées
Prévention Santé Environnement
Gestion appliquée
Chef d'oeuvre

Enseignement général :

Anglais

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise (Career Center)
- Formation en e-learning (20% du volume horaire annuel)
- Alternance de Travaux Pratiques, de cours théoriques et de présence en entreprise
- Démonstrations
- Etudes de cas
- Projets de groupe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Examens blancs
- Examen ponctuel
- Épreuve(s) écrite(s)
- Épreuve(s) pratique(s)
- Épreuve(s) orale(s)
- Réalisation de dossier(s) présentant un projet

LES RÉSULTATS OBTENUS

100%

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

83,3%

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

- BTS Management en Hôtellerie Restauration option A, B ou C
- CAP Connexe Boulanger, CAP Connexe Pâtissier
- MC Cuisinier en desserts de restaurant, MC Employé traiteur

TARIFS ET FRAIS

Formation payante (9400 euros).
Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2023.

CONTACT

Patricia Garnier

Assistante pédagogique - Campus de Paris

01 49 54 29 17

pgarnier@ferrandi-paris.fr

CONTACT

Ingrid Knoll

Chef de projet Promotion - Campus de Paris

01 49 54 29 23

iknoll@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

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE