

CAP CUISINE

Diplôme de niveau 3 - RNCP 37553*

Modalités d'accès :

En alternance :

Entre 15 et 29 ans, en contrat d'apprentissage*

***Aucune limite d'âge pour les personnes reconnues travailleurs handicapés**

Après 29 ans, en contrat de professionnalisation pour : les demandeurs d'emploi, les bénéficiaires du RSA, de l'ASS ou de l'AAH, ou bénéficiaires d'un contrat aidé.

En formation continue : Adultes demandeurs d'emplois, reconversion ...

Pré-requis / Modalités d'inscription :

Pour l'alternance, il est nécessaire de trouver un employeur souhaitant vous recruter en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Le CFA dispose d'un service relation entreprises qui peut vous accompagner dans vos recherches.

Pour la formation continue : après entretien de positionnement avec le Pôle Formation Continue du CFA.

Durée et coût :

La formation se déroule sur 2 ans avec possibilité d'allonger ou de réduire la durée à 1 an, si vous êtes déjà titulaire d'un diplôme ou selon votre expérience professionnelle.

Pour l'Alternance : formation **gratuite et rémunérée** entre 27% et 100% du SMIC (selon l'âge)

Pour la formation continue : à partir de 12€/heure, sur devis personnalisé

Objectifs : Compétences et Aptitudes

Le titulaire du CAP Cuisine peut occuper un poste dans tous types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable, il assure la production culinaire et sa distribution, il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur, il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise et à la satisfaction de la clientèle.

Compétences : Organisation (réception, contrôle et stocks des marchandises), Préparation et Distribution de la production de cuisine (maîtrise des techniques culinaires, communication contextuelle).

Déroulé de la formation :

Modalités pédagogiques :

- **Formation en alternance** : en présentiel et en alternance dans une entreprise.
- **Formation continue** : en présentiel avec stages obligatoires en entreprises

Enseignement professionnel (Pratique, Technologie, Sciences appliquées, Gestion et PSE) : 24 heures/semaine

Enseignement général (Français, Histoire/Géo, Maths, Sciences physiques et chimie, Anglais, EPS) : 11 heures/semaine

Dispense des matières générales si titulaire d'un diplôme de niveau 3 à minima

Moyens : Ateliers professionnels équipés et rénovés, salles de formation générale, salle informatique

Pédagogie : formateurs expérimentés et professionnels, livret de suivi d'apprentissage, accès numérique.

Prise en compte des difficultés d'apprentissage éventuelles avec possibilité de bénéficier d'un parcours de formation individualisé.

Modalités d'évaluation :

En cours de formation (CCF)

Acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par correspondance :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37553/>

Poursuite d'Etudes : BP Arts de la Cuisine,
MC Cuisinier en desserts de restaurant



Taux de réussite 2023
CAP Cuisine : 91%
Pour 44 candidats présentés



Taux de poursuite d'études
après le CAP Cuisine : 48%



Le CFA :

Avec 40 ans d'expérience en matière de formation et d'alternance, la Faculté des Métiers/École Hôtelière de Cannes prépare 800 jeunes et adultes par an à des diplômes d'État allant du CAP au BTS, dans les domaines suivants : Métiers du Commerce, Métiers du Tourisme/Hôtellerie/Restauration, Métiers de l'Artisanat.

Pourquoi se former chez nous ? :

- Un réseau de + de 600 entreprises partenaires qui nous font confiance
- Un taux de 82% de réussite aux examens
- Un accompagnement personnalisé et un suivi individuel avant, pendant et après votre formation
- Une équipe pédagogique impliquée et expérimentée
- Des effectifs réduits en atelier pratique favorisant les apprentissages
- Des plateaux techniques performants et neufs
- Un partenariat exclusif avec la ville de Cannes
- Des actions de mobilité internationale



**Taux d'insertion
professionnelle 2023 : 87.5%**

Même métier : 64%
Autre métier : 36%



Nous sommes là pour vous aider !

Après entretien avec le référent handicap du CFA, nous pourrions vous proposer :

- Un parcours de formation personnalisé : horaires aménagées, supports de cours adaptés, allongement éventuel de la durée de la formation ...
- La mise à disposition de matériel adapté
- Un accompagnement pour les demandes d'aménagement des examens

Contacts :

Faculté des Métiers / École Hôtelière de Cannes
54/56 rue de Cannes - 06150 CANNES LA BOCCA

Accueil / Standard : 04.93.90.43.53
Service inscriptions : 04.93.90.43.50
Service contrats / Relations entreprises : 04.97.06.44.19 / 04.89.82.23.59
Référent handicap : 04.89.82.22.58
Service formation continue : 04.97.06.47.78 / 04.97.06.49.76

Pré-inscription



 contactcfa@ville-cannes.fr

 facultedesmetiers.cannes.com

 [facultedesmetiersdecannes](https://www.facebook.com/facultedesmetiersdecannes)

 [faculte_des_metiers_cannes](https://www.instagram.com/faculte_des_metiers_cannes)