



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

ÎLE-DE-FRANCE

SEINE-ET-MARNE

CAP CUISINE

EN APPRENTISSAGE

OU

FORMATION CONTINUE

ELIGIBLE AU CPF

RNCP niveau 3



CULTURE
ALIMENTAIRE



ESPRIT
CRÉATIF



MANUEL
CURIEUX



TRAVAILLER EN
ÉQUIPE

Où la formation est-elle proposée ?

IMA	Meaux	Melun	Montereau
Alternance			●
Formation continue			●

Quelles conditions d'admissions ?

- **Apprentissage** : Être agé(e) de 15 ans et sortir de 3ème ou être agé(e) de 16 à 29 ans inclus
- **Formation continue** : Être titulaire d'un diplôme de niv. 3 ou équivalent

Objectifs

À l'issue de la formation, l'apprenant doit être capable de :

- Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise
- Assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

Programme

Le CAP Cuisine est composé de 6 blocs de compétences, selon la fiche détaillée dans le lien suivant : [RNCP 26650](#)

- Organisation de la production de cuisine
- Réalisation de la production de cuisine
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante

Ce CAP se prépare en 2 ans après la 3e, ou 1 an après un premier diplôme (autre CAP, bac professionnel...) ou une 2de professionnelle, sous statut scolaire ou par apprentissage.

Méthodes et moyens pédagogiques

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation professionnelle sur un plateau technique moderne et innovant
- Encadrement de l'apprenant par une équipe dynamique et expérimentée
- ***Apprentissage** : Suivi pédagogique de l'apprenant grâce à un accès personnel accessible à distance pour les entreprises / responsables légaux / apprenant

Modalités d'accès

- **Formation continue** : Préinscription sur le site web www.cma77.fr
- **Apprentissage** : Préinscription sur le site web www.cfa77.fr
- En direct lors des JPO, salons ...
- Possibilité d'atelier d'accompagnement à la recherche d'entreprise ainsi que d'atelier de découverte
- Signature du contrat ou de la convention puis convocation à la formation

Modalités d'évaluations

- Examens finaux : épreuves écrites et orales
 - Soutenance d'un dossier professionnel à l'oral
 - Etude de cas
 - Evaluation des pratiques en entreprise
- L'ensemble des blocs doit être validé pour l'obtention du diplôme

Poursuite de formation

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an, en MC (mention complémentaire), ou en 2 ans, en bac professionnel ou en brevet professionnel.

- BAC Pro Cuisine

Perspective professionnelle

- Cuisinier
- Gérant de restauration collective

**Vous avez une question ?
Nos conseillers sont là pour vous
répondre !**

**EN APPRENTISSAGE
(CENTRE D'AIDE À LA DÉCISION) :**

@ : cad@cma77.fr

Tél. : 01 64 79 26 60

FORMATION CONTINUE :

@ : formation.continue@cma77.fr

Tél. : 01 64 79 27 08 / 01 64 79 27 09

IMA du Pays de Montereau
Château de Courbeton
77130 St-Germain-Laval

DURÉE ET HORAIRES

- CAP en 1 an : **420h**
Nous contacter préalablement
- CAP en 2 ans : **840h**
(hors vacances scolaires)
- Horaire de cours entre 8h40 et 16h25
- Alternance à raison d'une semaine sur trois à l'IMA

TARIFS

- **Apprentissage** : Gratuit pour l'apprenti (prise en charge par l'OPCO). La formation exige du matériel à la charge de l'apprenti.
*Hors coût du matériel individuel et de la tenue professionnelle
- **Formation continue** : Sur devis (nous consulter pour toute demande de prise en charge). **Code CPF : 246879**



Nous mettons tout en oeuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.

Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaires, merci de nous contacter en amont de toute inscription.

Retrouvez-nous sur



WWW.CMA77.FR

WWW.CFA77.FR



version 09/2021