



LYCEE PROFESSIONNEL POUILLART DES PLACES

CAP cuisine

Le titulaire d'un CAP cuisine est un professionnel de la restauration, capable de réaliser des plats en utilisant les différentes techniques de production culinaire. Il est aussi en charge de la gestion des stocks, du respect des règles d'hygiène et de la sécurité.

Prérequis

- Niveau d'entrée : après une classe de 3e
- Age : de 16 ans à 31 ans
- Possibilité d'intégrer la formation si le jeune a 15 ans avant fin décembre de l'année en cours

Modalités d'accès

- Vous pouvez vous pré-inscrire en remplissant ce formulaire : [Pré-inscriptions](https://poullart-des-places.apprentis-auteuil.org/) (disponible sur le site web : <https://poullart-des-places.apprentis-auteuil.org/>)
- Ou nous contacter directement : poullart.secretaire@apprentis-auteuil.org / 01 58 42 75 92
- L'entrée en formation se fait sur dossier et après un entretien de pré-admission : un courrier de confirmation est envoyé sous 8 jours après l'entretien d'admission

Délais d'accès

- Inscriptions ouvertes tout au long de l'année

Objectifs

Le titulaire du CAP Cuisine est qualifié pour:

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation d'une production culinaire
- Organiser son poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Mettre en œuvre les techniques de bases et cuisiner
- Contrôler, dresser et envoyer la production
- Communiquer dans un contexte professionnel

Méthodes mobilisées

- Des effectifs de 15 jeunes maximum permettant un suivi individualisé de l'élève.
- Un plateau technique dédié : un restaurant d'application avec mise en situation réelle
- Un accompagnement personnalisé mis en place pour chaque jeune dans le domaine professionnel, comme en enseignement général.
- Formation en présentiel

Modalités d'évaluations

- Pas d'examen final en fin d'année de terminal mais uniquement par contrôle continu tout au long de la formation
- Ce diplôme est reconnu par l'État et dispensé par des formateurs professionnels du secteur concerné.
- Pas de validation par blocs de compétences.

Suite de parcours, débouchés, passerelles

Vous pouvez postuler à des postes de commis de cuisine. Avec de l'expérience, vous pouvez accéder au poste de chef de partie, second de cuisine puis de chef (en restaurant, brasserie, traiteur, cantine..)

Poursuites de formations possibles :

- Mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant.
- Mention complémentaire employé traiteur
- Mention complémentaire sommelier
- Brevet Professionnel Arts de la cuisine (disponible en apprentissage au lycée Poullart des places)
- Brevet Professionnel Boucher
- Brevet Professionnel Charcutier-traiteur

Pas d'équivalence pour ce diplôme.

Passerelles :

- Bac pro commercialisation et service en restauration (en 2 ans)
- Bac pro Cuisine (en 2 ans)

L'établissement aide le jeune dans son orientation et dans la réalisation de son dossier pour la poursuite de ses études

Durée

- CAP en 2 ans, possibilité d'aménagement de la durée de 1 an à 3 ans. [Contactez-nous](#)
- Rythme de la formation : alternance 1 semaine à l'école et 1 semaine en entreprise

Tarifs

- Formation rémunérée dans le cadre de l'apprentissage (% du smic fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation)
- Financement par les OPCO via le coût contrat
- Financement des frais annexes (1ère équipement, hébergement, transport) par les OPCO

Frais annexes

- Un self est à disposition des apprentis (5€ le repas + 3€ prise en charge par OPCO)
- Financement des frais annexes (1ère équipement, hébergement, transport) par les OPCO

Accessibilité aux personnes en situation d'handicap

- Formation ouverte aux personnes en situation de handicap. Pour plus d'information, contacter notre référent handicap : Mme Ossipoff : **par mail** : tatiana.ossipoff@apprentis-auteuil.org ou **par téléphone** : 06-68-71-74-07
- Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite
- Orientation et adaptation pédagogique possible, tutorée par le référent handicap

Résultats de la session de formation

Session Juin 2020 : 73 % de réussite sur 8 jeunes présents à l'examen.

Des indicateurs de résultat de ces diplômes sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics sur le site <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/>

Les + de la formation :

- Accompagnement personnalisé par un conseiller en insertion
- Cours de Français langue étrangère pour les apprenants allophones
- Partenariat avec les entreprises du secteur

Contacts :

- poullart.secretaire@apprentis-auteuil.org
- 01 58 42 75 92