

# UNITÉ DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

## CAP CUISINE

FORMATION PAR APPRENTISSAGE

RYTHME : 1 SEMAINE EN CFA / 1 SEMAINE EN ENTREPRISE



Favoriser la réussite scolaire des jeunes grâce à un accueil personnalisé et une pédagogie adaptée. Une équipe pédagogique et éducative en lien avec les familles.



La confiance peut sauver l'avenir



Plus d'infos  
et inscriptions sur :



## Prérequis

Avoir entre 16 et 29 ans (15 ans sortant de 3ème accepté)

## Durée

- 2 ans
- 1 an si titulaire d'un CAP ou BAC général, technologique ou professionnel ou après une 2<sup>de</sup> professionnelle par apprentissage

## Ensemble des enseignements

**Enseignement général :** mathématiques, sciences, français, histoire-géo, EPS, anglais

**Enseignement professionnel :** pratique professionnelle en atelier avec mise en situation clientèle, technologie appliquée bar, restaurant et vente, prévention santé environnement

## Compétences professionnelles

- Sens du travail en équipe (autonomie, rapidité d'exécution)
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Bonne condition physique (résistance au stress)

## Valeur ajoutée

- Accompagnement éducatif personnalisé
- Petit effectif
- Un plateau technique et un restaurant d'application
- Possibilité de CAP en lycée professionnel.

## Modalité d'évaluation

Contrôle continu et inscription à l'examen final

## Tarifs

Scolarité gratuite et rémunérée dans le cadre de l'apprentissage (% du smic fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation)

## Frais annexes

- Tenue professionnelle et matériel professionnel à la charge des OPCO
- Un self est à disposition des apprentis (5€ le repas + 3€ prise en charge par OPCO)

## Accessibilité

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap. Pour plus d'information, contacter notre référent handicap

## Poursuite d'études

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

- MC cuisinier en desserts de restaurant.
- MC employé traiteur
- MC sommelier
- Bac professionnel commercialisation et service en restauration
- Bac professionnel Cuisine
- BP Arts de la cuisine
- BP Boucher

## CONTACT ET INSCRIPTIONS :



[moussa.ly@apprentis-auteuil.org](mailto:moussa.ly@apprentis-auteuil.org)



06 68 71 74 07



[poullart-des-places.apprentis-auteuil.org](http://poullart-des-places.apprentis-auteuil.org)