Les + du CAP Cuisinier

- Un métier manuel créatif, garant de la gastronomie française
- Un métier technique qui demande savoir-faire et polyvalence
- Un métier «en tension», une formation reconnue et éligible au CPF
- Une formation gratuite et rémunérée en apprentissage
- Un diplôme d'état reconnu par tous les professionnels
- Un réelle opportunité d'emploi et une carrière évolutive
- Un réseau régional et national de professionnels
- La possibilité de gérer sa propre entreprise ou de «s'exporter»

Tarifs

Nous consulter ou rendez-vous sur **cifayonne.com** rubrique " les formations ".

CIFA

L'EXCELLENCE
AU **CENTRE** DE TOUT

CENTRE INTERPROFESSIONNEL DE FORMATIONS D'APPRENTIS

3, Rue Jean Bertin · CS 20189 · 89003 Auxerre cedex

03 86 42 03 55 · contact@cifayonne.com

www.cifayonne.com ·

BeesCom RCS AUXERRE 517 827 424. Crédits photos : AdobeStock. **Année 2022 – 2023**

CAP CUISINE :
LA FORMATION DES FUTURS CHEFS !

CIFA

DES FORMATIONS **QUI ONT DE L'AVENIR**

CAP CUISINE

Objectifs pédagogiques

- Réaliser des plats en utilisant plusieurs techniques et produits de production culinaire
- Gérer l'approvisionnement (bons de commande, réception, stockage, calcul coût)
- Élaborer un mets, un menu, réaliser des préparations chaudes ou froides
- Connaître les produits, les techniques de cuisson ou de mise en température
- Mettre en valeur lors du dressage de l'assiette
- Savoir travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité

Profil concerné

La formation est ouverte aux jeunes en apprentissage en 2 ans et aux adultes en reconversion professionnelle (demandeur d'emploi ou salarié). Elle est également proposée en 1 an aux titulaires d'un premier CAP ou du baccalauréat. Cette formation est éligible au CPF, CPF de transition professionnelle ou à la VAE. Pas de validation par bloc de compétences.

- Sens du travail en équipe.
- Capacité d'adaptation.
- Créativité et goût de la gastronomie.

Modalités d'organisation

- Du lundi 8h au vendredi 12h soit 35h par semaine
- 840h de formation sur 2 ans
- Alternance dans l'entreprise d'accueil

Durée

- Contrat d'apprentissage en 2 ans ou 1 an si titulaire d'un diplôme équivalent ou 1ère, terminale, Bac.
- 7 mois pour la formation continue.

Pré-requis

- L'âge minimum est de 16 ans. Il peut-être abaissé à 15 ans si le jeune a atteint cet âge entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile, et qu'il a terminé son année de 3ème.
- L'âge maximum est de 29 ans révolus.

Délais d'accès et période de recrutement

Pour l'apprentissage la convocation au CIFA pour les cours se fait dans le mois qui suit la signature du contrat. Les inscriptions sont possibles en fonction des effectifs jusqu'au 31/12 de chaque année.
Pour la formation continue, la convocation au CIFA se fait à réception de l'accord de financement. Concernant les inscriptions se référer au site EDOF.

Lieu de la formation

C CIFA YONNE • 3, rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003, Auxerre cedex

Accessibilité handicap et mobilité.
Contacter notre référent handicap : **contact-handi@cifayonne.com**

Contenu de la formation

Enseignement professionnel :
- Pratique cuisine et technologie culinaire
- Sciences appliquées
- Gestion
- Prévention, santé, environnement (PSE)

Enseignements généraux :
- Français, Histoire-géographie, enseignement moral et civique, mathématiques, physique-chimie, EPS, langue vivante étrangère

Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Un laboratoire de cuisine flambant neuf, des équipements de dernière génération, des moyens pédagogiques et un environnement innovants pour vous faire accéder à l'excellence. Le e-learning est mis en place en complément des heures de face à face pédagogique (plateforme e-Cifa, Voltaire).

Profil du(des) formateur(s)

Une équipe pour vous faire réussir (plusieurs champions de France en cuisine ont été formés au CIFA). Des formateurs expérimentés, professionnels et passionnés.

Modalités d'évaluation

Les apprenants sont évalués tout au long de la formation en contrôle continu, des examens blancs sont proposés, l'examen final étant ponctuel.

Les débouchés et les poursuites d'études

Aujourd'hui, les professionnels du secteur sont à la recherche de collaborateurs qualifiés. Toute personne désirant s' orienter vers le métier de cuisinier n'aura aucune difficulté à trouver un emploi hiérarchisé (commis de cuisine, cuisinier, chef de partie ou chef de cuisine, gérant de restaurant...), dans des structures diverses. Elle pourra aussi compléter sa formation (Mention Complémentaire cuisinier en desserts de restaurant, Bac professionnel cuisine, ...). Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie, peut décider de devenir son propre patron, en France ou à l'étranger, où les compétences françaises sont recherchées.

L'aide au recrutement

Une aide à votre recrutement grâce à l'accompagnement personnalisé de nos experts : contacts et suivis réguliers permettent au jeune de ne pas être seul dans sa recherche de maître d'apprentissage : 03 86 42 04 58.

- APPRENTISSAGE
  85,7% réussite
  83% satisfaction
- FORMATION CONTINUE
  100% réussite
  85% satisfaction
- **40% poursuite** des études
- **80% insertion** professionnelle