

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

CUISINE



LE MÉTIER :

Le ou la titulaire du diplôme débute comme commis(se) puis chef(fe) de partie dans la restauration traditionnelle. Il ou elle évolue rapidement vers des postes à responsabilités. Après quelques années d'expérience, il ou elle accède à des postes de chef(fe) de cuisine ou responsable de restaurant. Il ou elle peut également créer ou reprendre une entreprise.

OBJECTIFS :

Le ou la titulaire du CAP Cuisine exécutera de manière professionnelle et autonome les techniques de fabrication du métier pour élaborer un menu complet.

Il ou elle sera capable de :

- Réaliser des productions culinaires à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser sa production
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication
- Participer à la distribution des mets

INFOS PRATIQUES :

Type de Formation

Formation en Alternance dont 800h en CFA

Durée : 2 ans

Public :

Jeunes de 16 à 29 ans. L'âge minimum peut être abaissé à 15 ans si le candidat atteint cet âge entre la rentrée et le 31 décembre de l'année civile et qu'il a terminé sa classe de 3ème. Autres publics : Prendre contact avec nos conseillers

Tarif (s) et demande de prise en charge :

Prendre contact avec nos conseillers.

Conditions d'admission :

- Renseigner un dossier de candidature complet
- Participer à un entretien de motivation suite à l'étude du dossier de candidature
- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.
- Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité.

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- TRAVAUX PRATIQUES
- TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE
- SCIENCES APPLIQUÉES
- GESTION APPLIQUÉE
- CHEF D'OEUVRE

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- FRANÇAIS
- HISTOIRE GÉOGRAPHIE / ENSEIGNEMENT MORAL ET CIVIQUE
- MATHÉMATIQUES
- SCIENCES PHYSIQUES ET CHIMIQUES
- ANGLAIS
- ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE
- PRÉVENTION SANTÉ ET ENVIRONNEMENT

INFOS PRATIQUES :

Certification :

Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale (Certificat d'Aptitude Professionnelle) – Niveau 3

Modalités pédagogiques :

Cours théoriques
Mises en situation professionnelles
Pratique sur plateau technique
Suivi individuel des apprentis

Modalités d'évaluation :

Épreuves ponctuelles en fin de formation fixées par le calendrier de l'éducation nationale.

Adresse :

CFA UMIH Formation
22 Chemin des Eaux découpées
97200 FORT DE FRANCE

Contact :

05 96 48 01 71
cfa.martinique@umihformation.fr