

## CAP Cuisine

### Objectifs

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Préparer les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assembler des produits préélaborés.
- Réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
- Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, sauces, desserts...).
- Mettre en valeur les productions lors du dressage de l'assiette.
- Elaborer un menu.
- Gérer l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts).
- Entretien de votre poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

### Entreprises d'accueil

- Restaurant traditionnel gastronomique ou à thème, brasserie.
- Hôtel-restaurant.

Suivant le type de restauration, le/la cuisinier(-ère) est en contact direct avec la clientèle.

### Prérequis

- **Âge** : de 15 à 29 ans révolus.
- **Niveau d'entrée** : 3<sup>e</sup>.
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.

### Modalités d'inscription

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.

\* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

Le CFA CréAp et ActiFormation deviennent Aktéap, pour une offre complète de formation en apprentissage et de formation continue.



### Formation par apprentissage

**Code diplôme**      **Code RNCP**  
500 221 39              26 650

### Niveau de sortie

Titre reconnu par l'Etat de Niveau 3 (cadre européen des certifications).

### Durée de la formation

800 heures (sur 2 ans).

### Durée du contrat

2 ans, modulable en fonction du positionnement\* (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap).

### Rythme de l'alternance

2 semaines en UFA,  
2 semaines en entreprise.

### Coordonnées de l'UFA



### Le Renouveau

Allée Colcombet  
42530 SAINT GENEST LERPT  
04 77 90 76 80  
contact@lerenouveau.org  
www.lerenouveau.org

## Contenu de formation

	Matières professionnelles
Cuisine	<b>Technique de base</b>
	<b>Maîtrise du matériel, des outils professionnels</b>
	<b>Connaissance des produits</b>
Sciences appliquées	<b>Hygiène des locaux, des matériels et des aliments</b>
	<b>HACCP</b>
	<b>Microbiologie</b>
Gestion appliquée	<b>Gestion des stocks et des commandes</b>
	<b>Facturation</b>
Prévention Santé Environnement	<b>Gestes et postures</b>
	<b>Attestation sauveteur secouriste du travail</b>

Le CFA CréAp et ActiFormation deviennent Aktéap, pour une offre complète de formation en apprentissage et de formation continue.



## Méthodes mobilisées

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance.

L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire.

A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques), la mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets, une organisation coopérative des apprentissages et une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

## Évaluations certificatives / Sessions d'examen \*

Epreuves	Coefficient	Type	Forme
<b>EP1 : Organisation de la production de cuisine</b>	4	CCF	Ecrit
<b>EP2 : Réalisation de la production de cuisine (dont Prévention Santé Environnement)</b>	14	CCF	Pratique et Ecrit
<b>EG1 : Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique</b>	3	CCF	Ecrit et Oral
<b>EG2 : Mathématiques-Sciences physiques et chimiques</b>	2	CCF	Ecrit
<b>EG3 : Éducation physique et sportive</b>	1	CCF	Pratique
<b>EG4 : Langue vivante</b>	1	CCF	Oral

\* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

Validation partielle possible, bénéfice sur 5 années.

## Modalités d'évaluation

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre :

- Évaluation des acquis en centre de formation (Quizz, QCM, Devoirs surveillés, Productions personnelles, Entraînement aux épreuves, Questionnaire oral...)
- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le Maître d'apprentissage)
- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée

## Références

	2019	2018	2017
<b>Taux de réussite globaux</b>	<b>87,06%</b>	<b>83,99%</b>	<b>83,01%</b>
• CAP / CAPA / MC / TP/ DE	96,69%	97,26%	96,69%
• Bac Pro / Bac Pro A / BP	91,89%	89,20%	89%
• BTS / BTS A titre Bac +2	82,24%	80,73%	80%
• Formations Bac +3	60%	68,75%	44%
<b>Insertion professionnelle</b> (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	<b>Résultats enquête en cours</b>	<b>82%</b>	<b>80%</b>
<b>Taux de poursuite d'étude</b>	<b>NC</b>	<b>NC</b>	<b>NC</b>
<b>Satisfaction globale Apprenti(e)</b> (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA)	<b>87%</b>	<b>88%</b>	<b>Non mesuré</b>

## Après la formation

### Suites de parcours possibles / Passerelles :

- Bac Pro Cuisine
- Bac Pro Commercialisation et services en restauration
- MC Employé traiteur
- MC Sommellerie
- ...

### Débouchés professionnels :

Insertion professionnelle possible dans tous types de restaurant. Le/la diplômé(e) débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective.

## Modalités financières

### Aucuns frais de scolarité pour l'apprenti.

La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.

Coût moyen préconisé par France Compétences : 5 250 €

## Rémunération de l'apprenti

L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC (Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance).

Année d'exécution du contrat	Apprenti de moins de 18 ans	Apprenti de 18 à 20 ans	Apprenti de 21 à 25 ans	Apprenti de 26 ans et plus
1 <sup>ère</sup> année	27%	43%	53%*	100 %*
2 <sup>ème</sup> année	39%	51%	61 %*	100 %*
3 <sup>ème</sup> année	55%	67%	78 %*	100 %*

\* Toutefois, sa rémunération peut être supérieure au SMIC si l'entreprise applique des accords (de convention collective ou de branches professionnelles, d'entreprises...) proposant un salaire minimum supérieur au SMIC.

En cas de succession de contrats, la rémunération est au moins égale au minimum légal de la dernière année du précédent contrat (même employeur ou nouvel employeur).

### Cas particuliers :

- Vous étiez déjà en contrat d'apprentissage, dans le cas d'une succession de contrats chez le même employeur ou un nouvel employeur pour un nouveau diplôme : maintien du salaire initial (augmentation seulement si modification de la tranche l'âge).
- Vous intégrez une classe en 1<sup>ère</sup> Bac Pro en apprentissage, après une 2<sup>nd</sup>e professionnelle ou générale sous statut scolaire, ou un CAP sous statut scolaire, en lien avec ce métier : La rémunération sera équivalente à une 2<sup>e</sup> année d'exécution de contrat.
- Une majoration de 15 points est applicable à la rémunération réglementaire à laquelle peut prétendre l'apprenti au jour de la conclusion de ce nouveau contrat, si les 3 conditions cumulatives suivantes sont remplies :
  - diplôme ou titre de même niveau que celui précédemment obtenu ;
  - qualification en rapport direct avec celle qui résulte du diplôme ou titre précédemment obtenu ;
  - durée du contrat inférieure ou égale à 1 an.
 À défaut de remplir ces 3 conditions, la majoration de 15 points ne s'applique pas.

## Aides financières de l'apprenti

- Aide pour l'acquisition du **1<sup>er</sup> équipement**.
- Aide pour l'**hébergement** (maxi 6 € par nuitée lors des périodes de formation au CFA).
- Aide pour la **restauration** (maxi 3 € par repas lors des périodes de formation au CFA).
- Aide au financement du **permis de conduire** de 500€ pour les apprentis majeurs.

## Dates de la formation

Année de la formation	Promotion	Date de début de la formation	Date de fin de la formation (incluant examens)
1 <sup>ère</sup> année	2020 - 2022	01/09/2020	10/07/2022
2 <sup>ème</sup> année	2020 - 2021	01/09/2020	10/07/2021

### Les inscriptions sont ouvertes à compter de janvier 2020

Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation et 3 mois après.

Intégration possible en cours de formation et tout au long de l'année selon le diagnostic du positionnement à l'entrée pour réduction de la durée de la formation.

## Publics accueillis

Formation proposée sous statut d'apprentissage exclusivement.

## Accès par transport

- Parking gratuit sur place.
- Possibilité de garer moto et vélo à l'intérieur de l'établissement.
- Ligne de BUS STAS n°13 et TIL 106 (arrêt devant l'établissement).
- Gare TGV à St Etienne Châteaucreux.

## Accessibilité P.M.R.

Oui totale.

## Les + de la formation

### • Engagements et partenariats

- Installée dans « le Château Colcombet », ancienne demeure bourgeoise du siècle dernier, elle offre une palette étendue de formations aux métiers de l'hôtellerie restauration tourisme, de la 3<sup>e</sup> prépa métiers au BTS (Bac+2) et Licence Pro (Bac+3).

- Forte d'une solide réputation d'excellence, l'école hôtelière Renouveau, s'appuie sur une équipe d'enseignants expérimentés et issus du monde professionnel. Cette richesse de profils permet une qualité de formation unanimement reconnue par tous nos partenaires, tant avec le milieu économique qu'avec les professionnels du secteur.

### • Restauration

- Self sur site
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

### • Hébergement

- Internat sur S<sup>t</sup> Etienne
- Liste de logements chez l'habitant transmis par l'UFA

## Matériel / Équipement

Les plateaux techniques de l'établissement équipés et fonctionnels offrent des conditions de formation fidèles au monde professionnel actuel.

- 4 cuisines.
- 3 restaurants.

## Coordonnées de l'UFA



RENOUVEAU  
École Hôtelière

### Le Renouveau

Allée Colcombet  
42530 SAINT GENEST LERPT  
04 77 90 76 80  
contact@lerenouveau.org  
www.lerenouveau.org

CFA de rattachement :



(siège régional)  
4 rue de l'Oratoire  
69300 Caluire et Cuire  
04 72 10 94 07  
cfa.creap@cneap.fr  
[site internet.com](http://site.internet.com)

Association loi 190  
Numéro UAI : 06937645  
N°SIRET : 50304921500026