

FICHE PROGRAMME

CAP CUISINE

DIPLÔME

- CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle)
- Diplôme du ministère de l'Éducation Nationale
- Validation des blocs de compétence : en cas de non-obtention du diplôme, le bénéfice des notes obtenues à l'examen peuvent être conservées 5 ans à partir de la date d'obtention. Pour plus d'informations : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/26650/>

DÉBOUCHÉS & PASSERELLES

Débouchés :

Industries accessibles après un CAP cuisine

- Restauration commerciale
- Restauration collective

Métiers accessibles après un CAP cuisine

- Commis de cuisine
- Cuisinier, gérant d'un restaurant (après quelques années d'expérience)

Entrepreneuriat

Passerelle et poursuite d'études :

- CAP Boulanger
- CAP Pâtissier
- CAP Charcutier-traiteur
- Pour les créateurs d'entreprise : Formation modules entrepreneuriat

DURÉE DE LA FORMATION

- 5 mois de formation (680 heures au total)
- 2 Mois de stage (8 semaines)

OBJECTIFS

À l'issue des cours théoriques, l'étudiant sera capable de :	A l'issue des cours pratiques, l'étudiant sera capable de :
<ul style="list-style-type: none">● Identifier les principaux produits● Lister les critères de qualité et fraîcheur par gamme de produit● Connaître le vocabulaire professionnel● Respecter les règles d'hygiène en vigueur● Citer les principaux postes et missions des personnels en cuisine et pâtisserie● Lister les modes de cuisson et leurs points critiques● Proposer des matériels et équipements adaptés en fonction des tâches à réaliser	<ul style="list-style-type: none">● Identifier les principaux produits● Réaliser les principales gestuelles de base● Appliquer divers modes de cuisson aux produits travaillés● Réaliser des préparations simples avec un grand degré d'autonomie● Planifier son travail● Organiser son poste de travail● Produire et dresser des préparations en un temps contraint● Respecter les règles d'hygiène en vigueur

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">● Retracer les faits historiques marquants qui ont permis de bâtir la cuisine Française moderne● Identifier les concepts de restauration et les tendances du secteur● Citer des plats marqueurs des cuisines du monde | |
|---|--|

MÉTHODES MOBILISÉES

- Alternance de travaux pratiques, cours théoriques, intervention de professionnels du secteur et d'immersions dans les lieux d'application de l'école
- L'école mobilise son réseau d'entreprise et affecte les étudiants en stage
- Plateforme pédagogique digitale (LMS) supportant nos partis pris
 - Travail par mission
 - Peer correcting
 - Pédagogie inversée
- Vidéos immersives de gestes et techniques disponibles sur la plateforme
- Des savoirs associés : Gestion, Hygiène, Sciences et Prévention Santé Environnement

MÉTHODES D'ÉVALUATION

- **Cours théoriques :**
 - Évaluation hebdomadaire sous forme de quizz en ligne
 - 2 examens blancs de synthèse (en milieu et fin de formation)
 - Examen final
- **Cours pratiques :**
 - Évaluation quotidienne sur 5 points (sauf le jeudi qui est banalisé pour le peer correcting*)
 - 2 examens blancs en situation de production avec une série de techniques et gestuelles imposée
 - Exam final

*correction par les pairs

PRÉREQUIS

- Langue : français niveau DELF B2 ou langue maternelle
- Age : 18 ans minimum
- LE NIVEAU D'ÉTUDES : Pas de prérequis. Le module d'enseignements généraux (histoire-géo, français, éducation civique, mathématiques, physique-chimie, anglais) est obligatoire si vous ne pouvez pas présenter de diplôme de Niveau 3 ou plus.

TARIF

9 500,00€ HT – 11 400,00€ TTC

Matériel et tenues comprises

Nous demandons un paiement de 30% d'acompte à l'inscription par virement bancaire, puis un paiement échelonné.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Si vous êtes en situation de handicap, prenez contact avec Morgane Bats, référent handicap de l'École FAUCHON :
morgane.bats@ecole-fauchon.com – 02 35 15 47 74

DÉLAIS & MODALITÉS D'ACCÈS

Session 1 : Inscriptions jusqu'au 10 juillet 2022 (à condition que le dossier d'inscription soit complet)
Session 2 : Inscriptions jusqu'au 10 décembre 2022 (à condition que le dossier d'inscription soit complet)

- **Étape 1 : Envoi du dossier d'inscription :**
 - Formulaire d'inscription
 - CV
 - Lettre de motivation
 - Diplôme français ou équivalent
 - Photocopie d'une pièce d'identité

- **Étape 2 : Entretien de motivation :**
 - Programmé par l'École FAUCHON, à la suite de l'étude du dossier d'inscription

DATES DE RENTRÉES

Session 1 : automne 2023

CONTACT

- cuisinier@ecole-fauchon.com
- 02 35 15 47 74 - du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00 (hors jours fériés)

INDICATEUR DE RÉSULTAT :

Taux d'obtention des certificats : ... %

Aucune formation certifiante n'a eu lieu depuis la création de la société en juillet 2020, les premières sessions de formations sont programmées en septembre 2022, nous vous donnons rendez-vous en février 2023 pour les premiers indicateurs de résultats du périmètre : actions de formations, merci de votre compréhension.