



CAP Cuisine

Formation en alternance | RNCP 38430 Nos certificats, titres et diplômes de Niveau 3

Enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles le 21/12/2023 - Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse



Le titulaire d'un CAP Cuisine est un expert en préparation, cuisson et présentation de plats. Travaillant dans des restaurants, hôtels, cantines ou comme chef privé, il maîtrise l'art culinaire pour offrir des expériences gastronomiques exceptionnelles.

TARIF

Formation financée par France
Compétences et les OPCO

DURÉE ET RYTHME

2 ans

LIEUX

Alès, Béziers, Carcassonne,
Montpellier, Nîmes – Marguerittes,
Perpignan

ACCESSIBILITÉ

Toutes les formations dispensées
par Purple Campus se déroulent
dans des conditions qui répondent
aux exigences réglementaires et
légales pour l'accueil des
personnes en situation de
handicap.

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Public cible

- Jeune de 15 à 29 ans
- Demandeurs d'emploi
- Tout autre public : **nous consulter**

Pré-requis et niveau d'entrée

- CAP en 1 an : ouvert aux titulaires d'un CAP ou d'un Bac ou tout autre diplôme de niveau supérieur
- CAP en 2 ans : accessible après la classe de 3ème ou équivalent

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation d'une production culinaire
- Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner
- Contrôler, dresser et envoyer la production
- Communiquer dans un contexte professionnel

MODALITÉS D'ACCÈS

- Pré-inscription en ligne
- Validation du projet par un conseiller
- Accompagnement à la mise en relation avec des entreprises
- Délais d'accès : durée d'instruction du dossier

88,69%

de réussite aux examens en
Cuisine de Purple Campus

73,17%

d'embauche 6 mois après
l'obtention du diplôme

LANGUE D'ENSEIGNEMENT

Français

TYPE DE FORMATION

Collective avec individualisation
possible.

MODALITÉS ÉVALUATION & VALIDATION

Validation

totale ou partielle par bloc ou
certificat de compétences

Évaluations

Contrôle continu / ponctuel
Suivi en entreprise

En fin de parcours

Délivrance de l'attestation de
formation

CO-TRAITANCE

Non

ÉQUIPE & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formateurs experts

des domaines et qualifiés par
Purple Campus dans le cadre de sa
démarche Qualité

Pédagogie active et multimodale,

analyse de cas concrets, mise en
situation, travail personnalisé en
entreprise...

Salles de formation équipées pour
une pédagogie active – plateaux
techniques, Environnement
Numérique de Travail (ENT),
logiciels métiers

PROGRAMME

Chez Purple Campus, nous valorisons la diversité et l'inclusion, et nous nous engageons à fournir des formations accessibles à tous, quel que soit votre âge ou votre situation. Explorez notre programme aujourd'hui et découvrez comment nous pouvons vous aider à construire l'avenir que vous méritez.

CAP en 1 an/ CAP en 2 ans

Domaine professionnel

- Organisation de la production de cuisine : culture professionnelle
 - Gestion appliquée
 - Sciences appliquées
 - Technologie en Cuisine
- Réalisation de la production de cuisine : pratique professionnelle
 - Préparation et distribution de la production de cuisine
- Prévention Santé Environnement avec Sauveteur Secouriste du Travail
- Réalisation d'un chef d'œuvre

Domaine général pour le CAP en 2 ans

- Français, Histoire-Géographie, Enseignement moral et civique
- Mathématiques, Sciences
- Éducation physique et sportive

APRÈS LA FORMATION

Les métiers possibles

- Commis de cuisine en restauration traditionnelle, commerciale ou collective
- Cuisinier

Poursuite d'études

- Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant
- BP Arts de la Cuisine
- BTS Hôtellerie Restauration (Option B), pour les titulaires d'un BAC après le CAP en 1 an

PURPLE
CAMPUS



PLUS D'INFORMATIONS & CONTACTS
WWW.PURPLE-CAMPUS.COM

