



CAP CUISINE



Réf. : HR-APP-07

NIVEAU 3 • CAP

Code RNCP : 26650

MODALITÉS PRATIQUES

Accès

- Pré-inscription en ligne sur le portail <https://ypareo.purple-campus.com>
- Validation du projet par un conseiller
- Accompagnement à la mise en relation avec des entreprises

Tarif

Formation financée par France Compétences et les OPCO

Durée & rythme

CAP en 2 ans : 840 h / En 1 an : 420 h
Seuls les titulaires d'un CAP, d'un BEP ou d'un Bac Général peuvent préparer le CAP en 1 an
2 semaines en entreprise pour 1 semaine en centre de formation

Lieux

ALÈS - BÉZIERS - CARCASSONNE
MARGUERITTES - MONTPELLIER
PERPIGNAN

Type de formation

Collective en face-à-face

Individualisation

Possibilité : OUI

Langue d'enseignement

Français

Accessibilité

Accès des publics en situation de handicap et présence d'un Référent Handicap par Campus

Le(la) titulaire du CAP Cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines.

PUBLIC CIBLE

- Jeunes, entre 15 et 29 ans révolus pour un contrat d'apprentissage
- Sans limite d'âge pour un contrat de professionnalisation ou une RQTH

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

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



CAP CUISINE

HÔTELLERIE RESTAURATION

74,03%

d'embauche 6 mois
après l'obtention
du diplôme

83,57%

de réussite aux examens
Filière Hôtellerie Restauration

CONTACTS

ALÈS T. 04 66 91 21 21
ales@purple-campus.com

BÉZIERS T. 04 67 80 97 09
beziers@purple-campus.com

CARCASSONNE T. 04 68 71 42 58
carcassonne@purple-campus.com

MARGUERITTES T. 04 66 87 97 57
marguerittes@purple-campus.com

MONTPELLIER T. 04 99 51 35 00
montpellier@purple-campus.com

PERPIGNAN T. 04 8 56 84 31
perpignan@purple-campus.com

PROGRAMME

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**

POUR LE CAP EN 2 ANS

- Français, Histoire-Géographie, Enseignement moral et civique
- Mathématiques, Sciences physiques et chimiques
- Education physique et sportive
- Langue vivante

EQUIPES, MÉTHODES & OUTILS PÉDAGOGIQUES

- **Equipes pédagogiques internes et externes**, expérimentées, qualifiées, formées aux méthodes pédagogiques digitales et dotées sur les enseignements métiers d'une expérience professionnelle en entreprise
- **Face-à-face pédagogique** avec alternance d'apports théoriques, d'exercices pratiques et de mises en situation
- **Salles de cours banalisées**, salles informatiques, ateliers d'application, restaurant d'application, Wifi, logiciels métiers, Environnement Numérique de Travail (ENT)

MODALITÉS D'ÉVALUATION & VALIDATION

- Contrôle continu, examen terminal et évaluation professionnelle
- En fin de parcours, délivrance de l'attestation de formation
- Validation du diplôme : totale et/ou partielle



La certification qualité a été délivrée au titre des catégories suivantes : actions de formation, actions permettant de valider les acquis de l'expérience, actions de formation par apprentissage.



FACILITATEUR DE FORMATION



PURPLE-CAMPUS.COM