

## CONDITIONS D'ACCES

Public âgé au minimum de 16 ans ou 15 ans si issu d'une classe de 3<sup>ème</sup>. Possibilité d'entrer directement en 2<sup>ème</sup> année de CAP suivant le niveau du candidat. La formation s'adresse à tous les jeunes de 15 à 30 ans qui souhaitent travailler dans la restauration.

## DURÉE DE LA FORMATION

Le cycle de formation a une durée de 2 ans soit 840 heures au CFA réparties sur :

- 12 semaines la 1ère année
- 12 semaines la 2ème année.

**Rythme d'alternance : 1 semaine par mois en centre de formation, le reste du temps en entreprise.**

## VALIDATION DE LA FORMATION

Examen avec épreuves en Contrôle en Cours de Formation dans toutes les disciplines. Contrat d'apprentissage établi avec une entreprise du secteur de la restauration type restaurant traditionnel, gastronomique, brasserie, restaurant d'entreprise, collectivité (restaurant scolaire, crèche,...), traiteur. 40 semaines en entreprise chaque année (dont 5 semaines de congés payés). Diplôme éducation nationale : CAP Cuisine

## POURSUITES D'ÉTUDES

Le CAP cuisine est un diplôme de niveau 3 et permet la recherche d'un emploi dès son obtention, mais aussi permet la poursuite d'études vers un BP arts de la cuisine, proposé dans notre établissement, qui est un diplôme de niveau 4.

## RÉMUNERATION DE L'APPRENTI

**Salaire de base mensuel de l'apprenti ou Salaire Minimum Conventionnel (SMC) de la branche s'il est plus favorable.**

Entreprise Privée	- De 18 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans	26 et plus
1ère année	27% SMC	43% SMC	53% SMC	100% SMC
2ème année	39% SMC	51% SMC	61% SMC	100% SMC

## DÉMARCHES

- Vérifier votre éligibilité à la formation (âge, diplôme, etc,...)
- Rédiger CV et lettres de motivation
- Vous informer auprès du CFA et cibler les entreprises
- Préparer les entretiens d'embauche
- **Signer un contrat en entreprise**, ce qui valide l'inscription à la formation.

## RENSEIGNEMENTS

**TETRY Marjorie** 05.59.30.87.20  
Conseiller apprentissage  
apprentissagepau@greta-cfa-aquitaine.fr

**Pascale VIGNAU** 05.59.33.02.51  
Réfèrent administratif 06.19.64.09.96  
Pascale.vignau@greta-cfa-aquitaine.fr

# Le CAP CUISINE en apprentissage



## GRETA CFA AQUITAINE Agence du Béarn

Lycée des métiers du goût, des soins et des services à la personne

1, avenue des cimes

64160 MORLAAS

05.59.33.02.51

pascale.vignau@greta-cfa-aquitaine.fr



Siège social du GRETA CFA Aquitaine

Lycée Camille Jullian

29 rue de la croix blanche 33074 BORDEAUX

greta-cfa-aquitaine.fr // 05.40.54.71.31





## OBJECTIF DE LA FORMATION

L'objectif de la formation est de permettre aux apprentis d'acquérir des connaissances et des compétences fondamentales dans le domaine de la restauration :

- Techniques de production culinaire pour réaliser des plats.
- Connaître les produits alimentaires.
- Préparer les légumes, viandes et poissons et assembler des produits élaborés.
- Techniques de cuisson et remise en température.
- Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts,...).
- Mettre en valeur les préparations (dressage de l'assiette).
- Elaborer un menu.
- Gérer l'approvisionnement (bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts).
- Entretien du poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

## LES + DE LA FORMATION

- Un plateau technique unique dans la région.
- Des formateurs certifiés éducation nationale.
- Premier équipement offert (mallette + tenue complète).
- Frais de restauration et d'internat pris en charge par l'organisme de formation.
- Avantages spécifiques au statut d'apprenti (un salaire, aide au permis, carte apprenti,...).

## METIERS VISES

Diplôme clé des professionnels des métiers de bouche, le **CAP Cuisine** vous ouvre les portes du secteur de la restauration. Les entreprises qui composent ce secteur sont en recherche permanente de personnels qualifiés et donc les opportunités d'emploi sont nombreuses dès la fin de la formation.

Une fois le CAP cuisine obtenu vous pourrez exercer à de nombreux postes : commis de cuisine, cuisinier, cuisinier de collectivité, traiteur ou même chef à domicile.



## CONTENU DE LA FORMATION

Le CAP Cuisine en 2 ans comprend :

- **L'enseignement général** (*uniquement pour les candidats n'ayant pas validé un diplôme de niveau 3*):

- Français
- Mathématiques
- Histoire-géographie
- Sciences physiques et chimiques
- Langue vivante (anglais ou espagnol)
- Education physique et sportive
- Arts appliqués

- **L'enseignement professionnel**

- Enseignement technologique et professionnel, connaissance de l'entreprise et de son environnement.
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement
- Gestion appliquée

- **Formation SST (sauveteur secouriste du travail) en 2<sup>ème</sup> année**