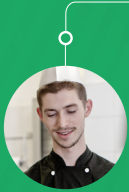




Hôtellerie · Restauration

**CAP CUISINE***Diplôme reconnu par l'Etat · CAP (niveau 3)*

📅 2 ans / Septembre • ⌚ 1 semaine / 2 en entreprise • 💻 👤 Présentiel & Distanciel

**QUELS MÉTIERS ?**

Commis de cuisine



Cuisinier(e)

**45 %**Poursuite  
d'étude\*  
\*(2023)**85 %**Réussite à  
l'examen\*  
\*(2025)**60 %**Insertion  
dans l'emploi  
à 6 mois\*  
\*(2023)**CRITÈRES D'ENTRÉE :**o **Public :**

- Personne de 16 ans et + souhaitant compléter sa formation ou en recherche d'emploi ou salarié.

o **Pré-requis :**

- Avoir effectué sa 3<sup>ème</sup> en totalité et avoir un projet professionnel confirmé.

o **Sélection :**

- Les aptitudes et motivation sont identifiées sur dossier de candidature et entretien individuel.

o **Tarif & Contact :**

0 € sous statut apprenti-e et alternant-e.

*Nous consulter pour les stagiaires de la formation professionnelle ou continue.*✉ [hotellerie-restauration@ifa-rouen.fr](mailto:hotellerie-restauration@ifa-rouen.fr)

☎ 02 35 52 85 41

**STATUTS ET FINANCEMENTS :**

**Contrat  
d'apprentissage**

**Contrat  
de professionnalisation**

**Formation  
continue**

**DE 16 À 29 ANS :**

- Apprenti-e en CDD en entreprise
- Coût de formation pris en charge totalement par l'OPCO de l'employeur du secteur privé

**TOUS PUBLICS :**

- Alternant-e en CDD ou CDI
- Coût de formation pris en charge totalement ou partiellement par l'OPCO de l'employeur

**TOUS PUBLICS :**

- Stagiaire en formation professionnelle
- Financement possible par la Région, France Travail, les OPCO, le CPF, etc.

En partenariat avec :



# PROGRAMME

★ Evaluation via des contrôles en cours de formation

Organiser la production de cuisine

Préparer et distribuer la production de cuisine

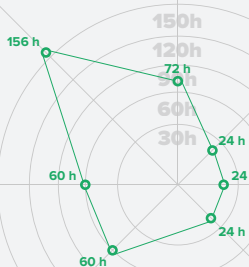
Prévention - Santé - Environnement

Français - Histoire Géographie -  
Enseignement moral et civique

Education physique et sportive

Mathématiques et physique-chimie

Langue vivante étrangère Anglais



## Au terme de la formation je serai capable de :

Choisir des produits de qualité, réaliser des recettes à partir de fiches techniques, préparer, confectionner et dresser les plats.

- Vérifier les préparations (goût, qualité, présentation)
- Organiser et entretenir les équipements et le matériel
- Faire partager son plaisir

## Les + de la formation

Pédagogie active avec de nombreuses mises en situation professionnelle et des exercices d'application

### Concours

- Préparation et participation à des concours professionnels

### Restaurant pédagogique

- Mise en pratique au sein du restaurant pédagogique

### Sorties culturelles et pédagogiques

- Différentes sorties sont organisées pendant la formation pour vous permettre d'enrichir vos connaissances