



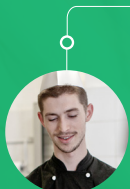
# Hôtellerie - Restauration

## CAP - CUISINE

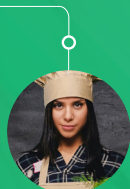
Diplôme reconnu par l'Etat - CAP (niveau 3)

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

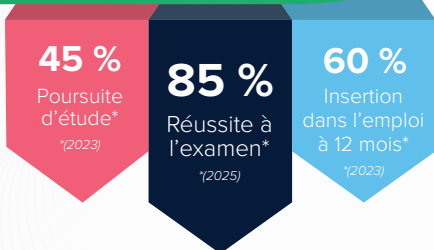
### QUELS MÉTIERS ?



Commis de cuisine



Cuisinier(e)



### CRITÈRES D'ENTRÉE :

- **Public\* :**
  - Personne de 16 ans et + souhaitant compléter sa formation ou en recherche d'emploi ou salarié.
- **Pré-requis :**
  - Avoir effectué sa 3<sup>ème</sup> en totalité et avoir un projet professionnel confirmé.
- **Sélection :**
  - Les aptitudes et motivation sont identifiées sur dossier de candidature et entretien individuel.
- **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
  - ☎ 02 35 52 85 41

### STATUTS ET FINANCEMENTS :

<b>Contrat d'apprentissage</b>	<b>DE 16 À 29 ANS :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apprenti-e en CDD en entreprise</li> <li>• Coût de formation pris en charge totalement par l'OPCO de l'employeur du secteur privé</li> </ul>
<b>Contrat de professionnalisation</b>	<b>TOUS PUBLICS :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alternant-e en CDD ou CDI</li> <li>• Coût de formation pris en charge totalement ou partiellement par l'OPCO de l'employeur</li> </ul>
<b>Formation continue</b>	<b>TOUS PUBLICS :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stagiaire en formation professionnelle, VAE</li> <li>• Financement possible par la Région, France Travail, les OPCO, le CPF, etc.</li> </ul>

En partenariat avec :



\*Pour les personnes en situation de handicap, des référentes handicap sont à votre disposition pour adapter la prestation si nécessaire. ✉ referenthandicap@ifa-rouen.fr

# CONTENU

🌟 Evaluation via des contrôles en cours de formation

## Modules métier

### Organiser la production de cuisine

Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises • Collecter les informations et organiser sa production culinaire.

🕒 260 h — 🎓 RNCP38430BC01

### Préparer et distribuer la production de cuisine

Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production • Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution • Com. en fonction du contexte professionnel.

🕒 260 h — 🎓 RNCP38430BC02

## Modules généraux

### Prévention-santé-environnement

Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie pro. ou quotidienne et d'une doc. • Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu envi., une disposition réglementaire • Résoudre un problème lié à la santé, l'envi. ou la conso. • Com. à l'écrit et à l'oral • Agir face à une situation d'urgence.

🕒 26 h — 🎓 RNCP38430BC06

### Français, histoire-géographie, enseignement moral et civique

Français (écouter, dialoguer et s'exprimer • Reformuler • Évaluer sa production • Lire, comprendre et présenter des textes • Rendre compte d'une expérience), Histoire Géo. et EMC (Maîtriser des repères chronologiques et spatiaux • S'approprier les démarches historiques et géo. : exploiter • Construire et exprimer une argumentation • Mettre à distance ses opinions perso. • Mobiliser ses connaissances).

🕒 96 h — 🎓 RNCP38430BC03

### Mathématiques – Physique-chimie

Rechercher, extraire et organiser l'info. • Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution • Expérimenter, utiliser une simulation • Critiquer un résultat, argumenter • Rendre compte d'une démarche, d'un résultat.

🕒 130 h — 🎓 RNCP38430BC04

### Éducation physique et sportive

Dév. sa motricité • S'organiser pour apprendre et s'entraîner • Exerçer sa responsabilité dans un engagement perso. et solidaire • Construire durablement sa santé • Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique.

🕒 40 h — 🎓 RNCP38430BC05

### Langue vivante étrangère

Comprendre la langue orale et un document écrit • S'exprimer à l'écrit et à l'oral en continu • Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et pro.

🕒 35 h — 🎓 RNCP38430BC07

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

Préparer, réaliser et distribuer les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration en prenant en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durable.

- Organiser, préparer et distribuer la production de cuisine
- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Mettre en œuvre des techniques de base et cuisine
- Contrôler, dresser et distribuer de la production
- Communication dans un contexte professionnel

## Les + de la formation

Pédagogie active avec de nombreuses mises en situation professionnelle et des exercices d'application. Vous pouvez valider les compétences par bloc de compétences.

### 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