



CAP Cuisine



RESTAURATION

Le diplôme

L'apprenti est présenté à l'examen d'Etat du CAP Cuisine à l'issue de la deuxième année de formation. Il reçoit également le diplôme de la CCI de Versailles Val-d'Oise/Yvelines délivré conjointement avec l'entreprise d'accueil, s'il a obtenu des résultats satisfaisants pendant les deux années de formation et s'il a passé avec succès les épreuves du CAP Cuisine.

Les objectifs de la formation

Le CAP Cuisine est orienté vers l'insertion professionnelle. Il est conçu pour que ses titulaires puissent occuper directement un poste de commis de cuisine dans des établissements de restauration classique, gastronomique ou de collectivité.

Perspectives professionnelles

Après un temps d'adaptation et une bonne expérience professionnelle, les titulaires du CAP Cuisine, selon leurs qualités personnelles, peuvent accéder aux postes de :

- Commis de cuisine
- Chef de partie

Secteurs d'activité

L'activité du titulaire du CAP Cuisine s'exerce dans des restaurants de type classique, gastronomique ou de collectivité.

Cette activité se structure autour de 3 pôles :

- La production culinaire
- La technologie professionnelle, les nouveaux moyens de cuisson, les techniques de pointe
- L'hygiène alimentaire et la diététique

Déroulement de la formation

La formation se déroule sur 2 ans, sur le mode de l'alternance école/entreprise :

- 1 semaine à l'Institut de Formation
- 1 semaine en entreprise.

Nota : Chaque apprenti doit être en possession d'une tenue de travail et de matériel de cuisine (fournisseurs agréés par l'IFA).

Conditions légales

- Jeunes de 16 à 25 ans révolus sauf cas particuliers et dérogatoires
- Conclure un contrat de formation par alternance avec un employeur agréé ou habilité

Modalités d'inscription

- Etude du dossier
- Entretien de motivation

Les sessions d'admission sont organisées à partir du mois de février.

Le dossier de candidature est disponible à l'IFA ou sur www.ifa-chauvin.fr.

Pré-requis

Sortie de 3^{ème}, de 4^{ème} (si 16 ans) ou CPA

Contact

Séverine Le Maguet
01.30.75.38.26
selemaguet@versailles.cci.fr
ifa.chauvin@versailles.cci.fr

IFA Adolphe Chauvin

22, rue des Beaux Soleils
95520 Osny
BP 50206
95523 Cergy-Pontoise Cedex
www.ifa-chauvin.fr

Rémunération et contrat de travail

Le contrat d'apprentissage est un contrat de travail de type particulier par lequel un employeur s'engage, outre le versement d'un salaire, à assurer à un jeune travailleur une formation professionnelle méthodique et complète, dispensée pour partie en entreprise et pour partie à l'IFA.

Sous réserve de dispositions conventionnelles ou contractuelles plus favorables, l'apprenti perçoit un salaire dont le montant varie en fonction de son âge et de sa progression dans le ou les cycles de formation faisant l'objet de l'apprentissage. Cette rémunération est calculée sur un pourcentage du SMIC variable de 25% à 78%.

Pour plus d'informations, consultez la fiche contrat d'apprentissage.

(source dictionnaire permanent social 2008)



Cette formation est également accessible dans le cadre d'un contrat de professionnalisation.

Pour plus d'informations, consultez la fiche contrat de professionnalisation.

Programme de la formation

Enseignement général :

- Français
- Mathématiques appliquées
- Anglais
- Economie générale
- Histoire - Géographie
- Sciences Appliquées
- EPS

Enseignement professionnel :

- Production culinaire
- Technologie professionnelle
- Hygiène alimentaire
- Législation, droit du travail, instruction civique
- Gestion

Exemples de travaux confiés en entreprise dans le cadre de l'apprentissage

- Assurer la production culinaire
- Respecter les normes d'hygiène liées à la manipulation des aliments
- Veiller à l'entretien et au nettoyage du matériel

Poursuite d'études envisageable

Bien que l'objectif du CAP Cuisine soit l'insertion professionnelle, les titulaires du diplôme peuvent envisager la poursuite d'études en :

- Brevet professionnel Cuisine
- Mention complémentaire Traiteur
- 2^{ème} année de Bac professionnel Restauration

Tout sur les écoles
du groupe CCIV

www.ecoles.versailles.cci.fr