

Public : Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus.

Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

Pré requis : Exigés : Maîtrise des savoirs de base (lire écrire compter)

Recommandés : Bonne représentation et vif intérêt pour le métier de cuisinier

Capacités d'adaptation et d'organisation. Mobilité, esprit d'équipe, facilité d'expression et habileté manuelle

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS :

- ✚ Rendez-vous individuel possible au 03 27 21 58 58
- ✚ Dossier de demande de formation, positionnement pédagogique : (tests écrits et entretien), délais d'accès : 15 jours avant la date de démarrage

OBJECTIFS PROFESSIONNELS :

Obtenir le diplôme d'état "CAP Cuisine" de niveau 3

Domaine Professionnel

- ✚ Technologie et Pratique Professionnelle
- ✚ UP 1 - Organisation de la production de cuisine
- ✚ - UP 2 - Réalisation de la production de cuisine
- ✚ Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- ✚ Gestion Appliquée.

Domaine Général

- ✚ Français
- ✚ Histoire/Géographie – Éducation civique.
- ✚ Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- ✚ Anglais
- ✚ Arts appliqués
- ✚ Prévention, santé, environnement.



Le titulaire du CAP cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable :

- ✚ Il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- ✚ Il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- ✚ Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- ✚ Il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

PERSPECTIVES POST-FORMATION :

Ce Certificat d'Aptitude Professionnelle Cuisine permet un accès direct dans la vie active. Code(s) ROME : G1602

Poursuite d'études possible Baccalauréat Professionnel Cuisine (en alternance)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37910/>

ORGANISATION DE LA FORMATION :

Méthodes et moyens pédagogiques :

- ✚ Formation en Alternance centre et entreprise (1 semaine/3).
- ✚ Cours en présentiel en cuisine d'application et salle de cours banalisée
- ✚ Documents pédagogiques, études de cas, plate-forme de formation à distance, travaux pratiques
- ✚ Plateaux techniques culinaires équipés en matériels.



Modalités d'évaluation :

- ✚ Examen ponctuel en fin de formation
- ✚ Epreuves de pratique professionnelle
- ✚ Epreuves écrites et orales en enseignement général
- ✚ Epreuves sportives suivant l'option



Validation : CAP cuisine en examen ponctuel passé au terme de la formation (niveau 3 au RNCP)

Possibilité de garder les bénéfices de notes en cas d'échec à l'examen pendant 5 ans et de repasser les blocs de compétences manquants en prolongeant le contrat d'apprentissage ou en signant un nouveau contrat.

Nombre de participants : 25 participants

Durée de la formation : 880 heures sur deux années scolaires

Tarif de la formation : Formation gratuite pour l'apprenti(e) et l'entreprise

- ✚ 12 040€ prise en charge par l'opérateur de compétences

Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » :

Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap). Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé. Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. » Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

Accessibilité : Accès pour les personnes à mobilité réduite et quel que soit le handicap

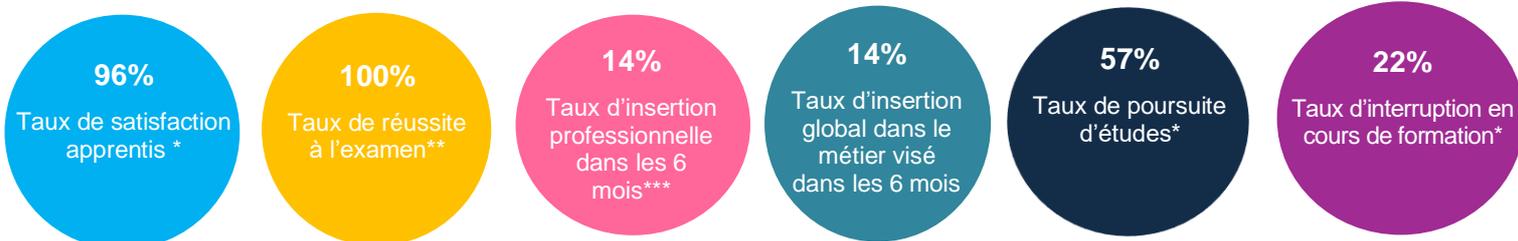
- ✚ Mise en place d'une adaptation des moyens de la prestation.

Dates et modalités de contact : Chaque année en septembre et/ou dès signature du contrat d'apprentissage

Contact : **VALAREP** 85 avenue de Denain 59300 Valenciennes

Tel : 03 27 21 58 58 - Mail : valarep@valarep.fr

RESULTATS DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION :



*Données issues de la consolidation des indicateurs pour l'année 2022-2024

Résultat examens session de juin 2024 / *enquête Insertion 01/25

VALEUR AJOUTÉE :

- ✚ Individualisation des parcours de formation,
- ✚ Point Info Ecoute accessible au centre.
- ✚ Accès aux ressources pédagogiques (ENT, CDI)
- ✚ Accompagnement individuel



UFA VALAREP
Valenciennes

Centre de Formation & UFA VALAREP DAMPIERRE FORMATION
Siret : 78386335000014 – n° de déclaration d'activité : 31590770659
85 avenue de Denain (bât Alexandre 2^{ème} étage) 59300 VALENCIENNES
Tél : 03 27 21 58 58 - Mail : valarep@valarep.fr

