



## C.A.P. CUISINE

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

=> Préparer aux épreuves du CAP Cuisine.

Le titulaire du CAP Cuisine sera capable de remplir les fonctions de commis cuisinier dans tous les secteurs de la restauration d'hôtellerie et de collectivité selon ses formes traditionnelles et évolutives. Il pourra prendre en charge la confection d'une série de plats et concevoir un menu simple dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité.

### CONTENU PÉDAGOGIQUE

#### Domaine professionnel

- > Pratique Professionnelle
- > Technologie Professionnelle
- > Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- > Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique et juridique

#### Domaine général

- > Français, Histoire-Géographie, Enseignement moral et civique
- > Mathématiques, Physique-Chimie
- > Langue Vivante Etrangère
- > Prévention Santé Environnement
- > Éducation Physique et Sportive

#### Méthodes et moyens pédagogiques

Cours en présentiel. Mise en situation professionnelle sur plateaux techniques équipés, apport théorique avec les supports pédagogiques adéquats, retour d'expérience d'entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance, visites en entreprise.

#### Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation



### DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Commis de restaurant
- Serveur



### POURSUITE DE FORMATION

- > BAC Professionnel Cuisine (proposé à IFI 03)
- > BP Arts de la Cuisine (proposé à IFI 03)
- > MC Cuisinier en Desserts de Restaurant (proposée à IFI 03)
- > CAP Boucher en 1 an (proposé à IFI 03)

Possibilité de validation de bloc de compétences, équivalence de diplôme, passerelles → **nous contacter**





# C.A.P CUISINE



## Modalités de formation

### FORMATION EN ALTERNANCE

Signature d'un Contrat d'Apprentissage ou de Professionnalisation

- > L'apprenti(e) doit avoir moins de 30 ans (sauf personne RQTH).
- > Il faut avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise.
- > Durée et rythme de la formation :  
2 ans avec alternance d'1 semaine sur 3 en CFA (soit 840 h).
- > L'accès à la formation se fait tout au long de l'année.
- > Formation gratuite pour l'apprenant.

### FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE

- > Statut Stagiaires de la Formation Professionnelle pour salariés ou demandeurs d'emploi.
- > Tarifs, durée et modalités : nous contacter.

## Modalités de recrutement

Pré-inscription sur le site [www.ifi03.fr](http://www.ifi03.fr) (Réception login par mail). Inscription définitive à la réception par IFI03 du contrat d'alternance signé.

### Prérequis

Aucun

### Plus-values de l'établissement

- > Réseau de transports quotidiens gratuits (financement Région) desservant le département
- > Possibilité de restauration sur place
- > Mobilité Européenne et Internationale
- > Expérience de plus de 45 ans dans la formation par alternance
- > Équipements pédagogiques et plateaux techniques récents



### CONTACT

#### INSTITUT DE FORMATION INTERPROFESSIONNEL DE L'ALLIER - IFI 03

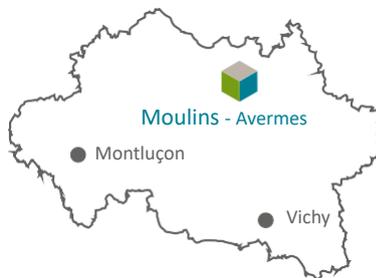
Association loi de 1901

11, route de Paris - 03000 AVERMES

Tél : 04 70 35 13 50

secretariat@ifi03.com

[www.ifi03.fr](http://www.ifi03.fr)



Accessible aux personnes en situation de handicap  
Contacter notre référent Handicap

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 28/06/2021



Retrouvez toutes ces informations sur [www.ifi03.fr](http://www.ifi03.fr)

