



UFA CAP CUISINE

2 ANS

**FORMATION
PAR ALTERNANCE**

CONDITIONS D'ACCÈS À LA FORMATION

- Avoir 16 ans dans l'année de signature du contrat ou sortir de troisième ou d'un DIMA (Dispositif d'Initiation aux Métiers de l'alternance)
 - Possibilité de signer un contrat d'apprentissage jusqu'à 30 ans
 - Rechercher un employeur qui accepte de vous prendre en apprentissage.
- Une fois que vous êtes tombé d'accord sur le diplôme, la date de début du contrat, il faut prévenir le centre de formation et nous communiquer que vous avez trouvé un employeur et vous assurer qu'il reste de la place pour vous accueillir.
- Ce sera la signature de votre contrat (demandé par l'employeur) qui validera votre inscription.

FONCTIONS PRINCIPALES :

- Réception et stockage des denrées alimentaires
- Réalisation de préparations préliminaires à la fabrication des plats
- Réalisation de cuissons et remises en température
- Dressage et envoi des plats
- Organisation et planification des activités
- Entretien du poste de travail et des locaux affectés à la cuisine

CONTENU DE LA FORMATION

- La formation permet à l'apprenti d'optimiser l'acquisition de compétences entre l'entreprise et l'UFA par :
- Les fiches navettes entre l'entreprise et l'UFA
 - La connaissance des risques professionnels et la formation en SST (Sauveteurs Secouristes du Travail)
 - Des parcours de formation individualisés
 - Des réunions avec les apprentis, les parents, les maîtres d'apprentissage et l'équipe de formation de l'UFA
 - Des visites et des évaluations de l'apprenti en entreprise

**NOMBRE DE SEMAINES
DE FORMATION À L'UFA :**
12 semaines en 1ère année (420 heures/an)
11 semaines en 2ème année (385 heures/an)



CAP CUISINE EN ALTERNANCE



LES DISCIPLINES

DOMAINE GÉNÉRAL 40% du temps de formation à l'ufa

- Français Ouverture au Monde
- Éducation civique
- Mathématiques - Sciences physiques
- Anglais
- Éducation physique et sportive

DOMAINE PROFESSIONNEL 60% du temps de formation à l'ufa

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Prévention - Santé - Environnement
- Connaissance de l'entreprise

TOTAL HEURES APPRENTIS : 35 heures/semaine
L'examen se déroule en Contrôle en Cours de Formation (CCF).

CAPACITÉS TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

- Appliquer les bases culinaires
- Appliquer les protocoles et les procédures d'hygiène et de sécurité (méthode - HACCP / ARMP / Analyse des Risques et Maîtrise des Points Critiques)
- Apprendre et progresser, intégrer petit à petit les différentes techniques de production culinaire
- Organiser son poste de travail en appliquant des consignes
- Prendre en compte l'enchaînement logique des tâches
- Réaliser ses activités dans le temps et au moment imparti

CAPACITÉS RELATIONNELLES ET COMPORTEMENTALES

- Avoir une tenue vestimentaire et corporelle irréprochable ainsi qu'un langage adapté
- Faire preuve de curiosité par rapport à l'ensemble de l'activité en cuisine

INSERTION DANS LA VIE PROFESSIONNELLE OU POURSUITE D'ÉTUDES

- Possibilité de faire un autre CAP ou une mention complémentaire dans le secteur de l'alimentation (CAP Pâtisserie, CAP Charcutier traiteur, Mention complémentaire pâtisserie de restauration...)
- Possibilité de signer un contrat pour un brevet professionnel Arts de la cuisine sous condition du niveau de compétences obtenu en CAP Cuisine