



RESTAURATION

**CAP CUISINE**

2 ans - 812 h

## OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité.
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.
- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur.
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel.
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.

## CONTENU

- Pratique en cuisine
- Technologie culinaire
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- PSE (Prévention Santé Environnement)
- Atelier expérimental
- Retour d'expérience
- Français /Histoire-Géo
- Maths/ Physiques
- Anglais
- Education Physique et sportive

## MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Présentiel et distanciel.
- Pédagogie active centrée sur l'apprenant.
- Mise en situation pratique sur des plateaux techniques de 420 m<sup>2</sup> composés de deux cuisines pédagogiques et d'un restaurant d'application.
- Centre Ressources E2A (Espace d'Apprentissage Actif) pour accompagnement personnalisé et soutien.
- Salles équipées de vidéoprojecteur, salles informatiques.

## ENSEIGNANTS

Une équipe pédagogique qualifiée détenant un diplôme égal ou supérieur dans le domaine professionnel à la formation dispensée et de niveau VI à VII dans le domaine général.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

CCF (Contrôle en Cours de Formation).

Possibilités de valider par blocs de compétences sur un parcours personnalisé.

Taux de réussite : 69,23 % et 95,08 % en 2020.

## ACCESSIBILITÉ

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap :

l'EFMA est signataire de la Charte H+

Rampe d'accès, ascenseur, postes de travail adaptés.

Référent Handicap à votre disposition :

Corinne BART au 04 74 43 67 00



Dernière Mise A Jour le 09/11/2020

## LES +

- Mises en situation professionnelle
- Accompagnement et parcours personnalisés
- Pédagogie de l'alternance

## PUBLIC

- ⇒ Apprenti
- ⇒ Saliarié
- ⇒ Chef d'entreprise
- ⇒ Demandeur d'emploi

## PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'ENTRÉE

- Avoir 16 ans ou avoir 15 ans en sortie de 3<sup>ème</sup>. Signature du contrat d'apprentissage jusqu'à 29 ans révolus. Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap. Trouver une entreprise d'accueil pour signer un contrat d'apprentissage ou un contrat de professionnalisation.

- Réalisation d'un positionnement à l'entrée en formation.

## LIEU

EFMA - BOURGOIN-JALLIEU - ISÈRE (38)

## HORAIRES

De 8h15 à 11h50 et de 13h15 à 16h45

## TARIF

Prise en charge par les OPCO (apprentis, contrat de professionnalisation). Nous consulter pour les autres prises en charge (demandeur d'emploi, artisans,...)

## CONDITIONS D'OUVERTURE

Minimum de 6 apprenants pour l'ouverture Dernde la section.

## CONTACT

10, rue Saint-Honoré - Champ-fleuri

CS 24013

38307 BOURGOIN-JALLIEU Cedex

Tél. 04 74 43 67 00 contact@efma.fr

Informations complémentaires sur le site  
[www.efma.fr](http://www.efma.fr)

Sur Facebook et Instagram [efma.cmai](https://www.facebook.com/efma.cmai)