



## OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur .

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.

Maitriser 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.

## DURÉE ET MODALITÉ D'ALTERNANCE

Durée : 413 heures dans les enseignements professionnels à raison d'une semaine de cours sur 3 en centre de formation

Avec option enseignements généraux : 750 heures maximum suite à un positionnement.

## CONTENU

- Pratique en cuisine
- Technologie culinaire
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Retour d'expérience
- Atelier expérimental
- Anglais
- Communication
- PSE (Prévention Santé Environnement)

Option : enseignements généraux du CAP

## MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- 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 de ressources, d'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) ou en épreuves terminales organisées par l'académie de Grenoble

Possibilités de valider par blocs de compétences sur un parcours personnalisé

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

## ACCESSIBILITÉ

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 07



### LES +

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

### PUBLIC

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

### PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'ENTRÉE

- 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.
- Être titulaire d'un niveau 3 (CAP,BEP) ou plus (Bac, BTS,...)

### 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,...)

### DELAI D'ACCES

Rentrée principale en septembre avec possibilités d'entrées décalées  
Minimum de 6 apprenants pour l'ouverture de 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)