



Alternance



CAP

Cuisine
en 2 ans

Objectifs

À l'issue de sa formation, le titulaire est capable de :

- Réaliser les préparations préliminaires des aliments
- Réaliser des tâches simples en autonomie : taillage de légumes, etc
- Réaliser des cuissons, des plats, des entrées et desserts
- Appréhender les risques et préventions en milieu professionnel
- Réaliser un dressage
- Travailler en équipe

Débouchés

- Commis de cuisine
- Cuisinier
- Chef cuisinier ou chef de cuisine
- Gérant d'un restaurant
- Chef de partie
- Agent polyvalent de restauration
- Traiteur

Poursuite d'étude

- MC Employé traiteur
- MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- BP Boucher
- BP Charcutier-traiteur
- BP Cuisinier

FORMATION GRATUITE

www.3ifa.fr

2021



Centre de Formation des Apprentis

contact@3ifa.fr

02 33 28 76 76

Déroulement

- Durée : **2 ans**
- De septembre à juin
- 12 semaines de formation
- 2 semaines en entreprise, 1 semaine au 3ifa
- Du lundi au vendredi
- Lieu : **CFA 3ifa d'Alençon**

Qualités nécessaires

- Station debout prolongée et Hygiène irréprochable
- Endurance
- Capacité à travailler en équipe
- Sens du relationnel
- Rigueur et autonomie

Public et pré requis

- Le CAP Cuisine s'adresse aux jeunes sortant de 3ème toutes catégories.
- Nous consulter pour les autres publics.

Entreprises d'accueil

- Hôtels
- Restaurants
- Cafés-brasseries
- Établissements de restauration collective

Inscription

candidature.3ifa.fr



Centre de Formation des Apprentis

contact@3ifa.fr
02 33 28 76 76

CAP Cuisine

Contenu de la formation

● ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Mathématiques – Sciences physiques et chimiques
- Français
- Histoire/Géographie et enseignement moral et civique
- Langue vivante étrangère : Anglais
- Prévention Santé Environnement
- Éducation Physique et Sportive

● ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL TECHNOLOGIQUE ET PRATIQUE

- Organisation de la production de cuisine
 - Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
 - Contribuer à l'organisation d'une production culinaire
- Préparation et distribution de la production de cuisine
 - Organiser le poste de travail
 - Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner
 - Contrôler, dresser et envoyer la production
 - Communiquer dans un contexte professionnel
- Technologie
- Sciences appliquées
- Gestion

Apports du 3ifa

- Restaurant pédagogique permettant aux apprentis de s'entraîner dans des conditions réelles
- Équipements complets et renouvelés régulièrement
- Travaux pratiques.
- Accompagnement à la recherche d'entreprise d'accueil
- Mise à disposition des apprenants de l'offre Office 365 pour travailler de chez soi



Route du Mans - BP 106 - 61003 Alençon



Rue du Roselet - 72610 Saint Paterne

@3ifa

