

## CAP Cuisine

En Apprentissage

### NATURE DU DIPLOME

Diplôme du Ministère de l'Education Nationale (Certificat d'Aptitude Professionnelle)

### NIVEAU DE FORMATION

Niveau 3

### DURÉE DE LA FORMATION

2 ans

### RYTHME

2 semaines d'école/ 2 semaines d'entreprise

### LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris (Métro 4 - Arrêt Saint Placide) et Campus de Saint-Gratien (RER C - Arrêt Saint-Gratien)

### ACCESSIBILITÉ

Les sites de formation sont accessibles aux personnes à mobilité réduite

### PRÉ-REQUIS

- Apprenants sortant de troisième et ayant 15 ans effectifs au plus tard le 31 décembre

### DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre.

### MODALITÉS D'ACCÈS

- Renseigner et retourner un dossier de candidature complet.
- Participer à un entretien de motivation suite à l'étude du dossier de candidature.
- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.
- Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité.

### OBJECTIFS

Le ou la titulaire du CAP Cuisine exécute de manière professionnelle et autonome les techniques de fabrication du métier pour élaborer un menu complet.

Il ou elle est capable de :

- Réaliser des productions culinaires à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable.
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser sa production.
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication.
- Participer à la distribution des mets.

### CONTENU PÉDAGOGIQUE

#### Enseignement professionnel :

- Travaux pratiques (environ 60% du temps de formation)
- Technologie appliquée en cuisine
- Technologie appliquée en pâtisserie (Campus de Saint-Gratien)
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Chef d'oeuvre

#### Enseignement général :

- Français
- Histoire-géographie/ Enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Anglais
- Education physique et sportive
- Prévention Santé Environnement

## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise
- Démonstrations
- Retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques
- Projets de groupe

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Contrôle en Cours de Formation

## LES RÉSULTATS OBTENUS

100%

Taux de réussite à l'examen en 2020  
(99% en 2019)

94.7%

Taux d'insertion à 7 mois des apprenants sortants en 2019

93.1%

Taux de satisfaction des apprenants sortants en 2019 (en formation initiale)

## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme débute comme commis(se) puis chef(fe) de partie dans la restauration traditionnelle. Il ou elle évolue rapidement vers des postes à responsabilités. Après quelques années d'expérience, il ou elle accède à des postes de chef(fe) de cuisine ou responsable de restaurant. Il ou elle peut également créer ou reprendre une entreprise.

## POURSUITE DE FORMATION

- BAC PRO Cuisine
- BP Arts de la cuisine
- CAP Connexe Pâtissier
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Employé traiteur

## TARIFS ET FRAIS

Formation gratuite en tant qu'apprenti(e).  
Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2021.

### CONTACT

Patricia Garnier

Assistante pédagogique - Campus de Paris

01 49 54 29 17

pgarnier@ferrandi-paris.fr

### CONTACT

Guillaume Coppéré

Responsable Promotion - Campus de Paris

01 49 54 17 12

gcoppere@ferrandi-paris.fr

### CONTACT

Emilie Colin

Assistante pédagogique -  
Campus de Saint-Gratien

01 34 05 11 28

ecolin@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 19/05/21

### PARIS

FERRANDI Paris  
28, rue de l'Abbé Grégoire  
75006 Paris

### SAINT-GRATIEN

FERRANDI Paris  
17, boulevard Pasteur  
95210 Saint-Gratien

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE