

RESTAURATION

CAP CUISINE (en 2 ans ou en 1 an)

" J'ai le sens du relationnel et du service..."

CONTACT

contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr
04 76 28 26 98

PUBLIC

Il faut être **âgé de 15 à 29 ans** au début du contrat d'apprentissage.

Parcours en 1 an pour les titulaires d'un diplôme au moins équivalent au CAP (voir au dos).

PREREQUIS

Pour un accès en apprentissage

Les jeunes de **15 ans** peuvent signer un contrat d'apprentissage s'ils ont accompli la scolarité du collège, **jusqu'en fin de 3e**.

Les jeunes ayant 15 ans **avant le terme de l'année civile**, peuvent être inscrits, sous statut de stagiaire pour débiter la formation en septembre.

De **16 à 29 ans** être reconnu apte à l'exercice du métier lors de la visite médicale d'embauche.

Aucune limite d'âge si l'apprenti est reconnu travailleur handicapé.

Pour un accès en formation continue

Parcours en 1 an pour les titulaires d'un diplôme au moins équivalent au CAP.

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 800 heures sur 2 ans maximum.

Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation.

Classe de 12 à 15 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Restaurant d'application.

Centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
Salles informatiques

Le 1^{er} équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.

Les EPI doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis.

Les stagiaires de la formation continue doivent se procurer leurs propres EPI.

NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Éducation nationale de niveau 3, en fin de 2e année RNCP 37553.

Nom du certificateur : Ministère de l'Éducation et de la Jeunesse

Date de début certification : 2/05/2023

MODALITÉ D'ÉVALUATION

Examen en fin de formation.

OBJECTIFS OPERATIONNELS

Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage :

- 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

Contribuer à l'organisation d'une production culinaire :

- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti
- Préparation et distribution de la production de cuisine

Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine :

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur

Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner :

- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité

Contrôler, dresser et envoyer la production :

- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel

MATIERES ENSEIGNEES

Enseignement professionnel :

- Travaux pratiques
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Environnement économique et juridique
- Communication
- Approvisionnement et agencement
- Prévention, santé et environnement

Enseignement général :

- Français
- Histoire géographique
- Mathématiques
- Sciences
- Anglais
- Education physique et sportive

Et après : POURSUITE DE FORMATION ET DEBOUCHES

Poursuite d'étude :

- BP Art de la cuisine
- CS Cuisinier en dessert de restaurant
- CS Sommellerie
- CS Art de la cuisine allégée

Le titulaire du CAP cuisine est amené à exercer un emploi dans les métiers de la cuisine de tous les secteurs de la restauration commerciale ou sociale. Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

CANDIDATURE ET DELAI D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de janvier jusqu'au 30 novembre en vous connectant sur notre site : www.imt-grenoble.fr onglet CANDIDATER.

Ce qui vous permet de bénéficier d'offres de contrats de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1^{er} trimestre de l'année.
Inscription sous réserve de place disponibles à la signature d'un contrat avec un employeur.
Le calendrier sera fourni après inscription définitive.
Le Service Conseil Alternance de l'IMT accompagne les jeunes et les entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

HÉBERGEMENT

OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI.

Une superficie d'environ 3 500 m² :

- 2 niveaux sont réservés à la colocation, soit 4 appartements de 4 personnes avec kitchenette et coin repas,
- les 6 autres niveaux sont répartis en chambres simples, doubles ou multiples, avec des pièces d'eau et coin bureau,
- des chambres individuelles sont également prévues pour personne à mobilité réduite.

-Un accès Wifi gratuit.
-Un espace détente /salon télévision à chaque étage.
-Un accueil bagagerie au rez-de-chaussée.

PARCOURS EN 1 AN

Formation de 400 heures sur 1 an dédiées à l'enseignement professionnel uniquement.
Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation

RESTAURATION

La restauration comprend :

- 1 self,
- 1 cafétéria,
- 1 espace bar pour les petits déjeuners et cafés.

Ouverture également pour les internes en soirée.

COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation.
Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise.

HANDICAP / ACCESSIBILITÉ

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Des chambres individuelles à l'hébergement sont prévues pour personne à mobilité réduite.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique formation et handicap.



FORMATION CONTINUE

Contrat de professionnalisation possible.
Salarisé (CPF de transition), demandeur d'emploi et financement propre (CPF)...
Nous contacter pour un devis
contact.sca@grenoble.cci.fr

LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur site de l'IMT - Rubrique Taux et Ratios.



10 rue Aimé-Pupin
38029 Grenoble cedex 2

T. 04 76 28 26 98

imt@grenoble.cci.fr
www.imt-grenoble.fr



Siret : 183 830 017 00236 - Code NAF : 8532Z



La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE