



CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CUISINIER EN 1 AN

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire du CAP cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable :

- Il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise.
- Il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité.
- Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement.
- Il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

DURÉE DE LA FORMATION

1 an
420 h à raison de 12 semaines au CFA
en alternance avec l'entreprise.

Durant cette année, l'apprenant est salarié de l'entreprise. La formation fait l'objet d'un contrat entre l'apprenant et son employeur.

CONDITIONS D'ADMISSION

EN APPRENTISSAGE ET EN CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION :

- Avoir entre 16 et 29 ans
- Etre titulaire au minimum d'un diplôme de niveau V (CAP, BEP)
- Signer un contrat d'apprentissage ou un contrat de professionnalisation

L'ensemble des formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap avec une possibilité d'aménagement du parcours de formation.

RÉMUNÉRATION

L'apprenti devenant salarié de l'entreprise, il est rémunéré à hauteur d'un pourcentage du SMIC, selon son âge et son ancienneté :

Ancienneté	16 ans	18/20 ans	21/25 ans	26 ans et +
1 ^{ère} année	27%	43%	53%	100%
2 ^{ème} année	39%	51%	61%	
3 ^{ème} année	55%	67%	78%	

Si le contrat d'apprentissage est prolongé (redoublement, réorientation, spécialisation complémentaire), le salaire minimum de l'apprenti est alors équivalent à celui de la dernière année. En cas de succession de plusieurs contrats d'apprentissage par le même apprenti, et ce même s'il exerce pour différents employeurs, sa rémunération doit au minimum être égale au dernier salaire perçu pour la dernière année de son précédent contrat.

CONTENU DE LA FORMATION

Diplôme préparé : CAP Cuisinier · Code diplôme : 50022139 - Niveau 3 - RNCP 37553 · Ministère de l'Éducation Nationale

Matières	Nombre d'heures par an	Examen						
		Modalité	Type d'épreuve	Coefficient	Nombre d'épreuves			
Organisation de la production cuisine <ul style="list-style-type: none"> Sciences Appliquées Gestion Appliquée Technologie 	24h/an 36h/an 28h/an	CCF	Ecrite et orale	4	4			
Réalisation de la production cuisine	176h/an					Pratique et évaluation entreprise	13	3
Chef d'œuvre (transversalité)						orale	1	1
LV1 : Anglais	24h/an	En fonction du précédent diplôme (CCF)	Ecrite et orale	1	2			
Prévention Santé Environnement et sauveteur secouriste au travail	36h/an		Ecrite et pratique	1	2			
Education Physique et sportive	24h/an	Non évalué						
Français, Histoire- géographie et Enseignement moral et civique	24h/an							
Arts Appliqués	24h/an							
Travail d'alternance	24h/an							

*CCF : Contrôle en cours de formation

POURSUITE DE FORMATION

AU CFA LE FONTANIL

- BP Arts de la cuisine (2 ans)
- MC Cuisinier en Dessert de restaurant (1 an)
- CAP (1 an)

ACCÈS

Transport en commun de la gare de Chambéry · Prendre la ligne D direction «La Plaine des Sports» · Arrêt «Saint-Alban Centre»

Établissement accessible aux personnes à mobilité réduite