



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Le **1^{er} résultat** attendu est l'emploi durable des personnes formées à l'issue du parcours en alternance.

Le **2^{ème} résultat** attendu est l'obtention du CAP **Cuisine** selon les modalités de reconnaissance du CAP décrites dans le Référentiel Education Nationale. L'obtention du CAP peut-être également obtenu partiellement. Il prévoit des examens en cours de formation et un examen final consistant en une mise en situation.

Le **3^{ème} résultat** attendu est l'obtention d'une attestation de compétences.



MÉTHODES & MOYENS MOBILISÉS

Moyens :

- Dossiers d'apprentissage ;
- Mises en situation ;
- Outils de simulation ;
- Vidéoprojecteur ;
- Apprentissage en cuisine pédagogique ;
- Fiches recettes ;
- L'ENT (environnement numérique du travail) ;
- Salle informatique.

Méthodes :

- Méthode magistrale ;
- Méthode de la découverte ;
- Etude de cas ;
- Mises en situation professionnelle sur les plateaux techniques équipés.

Sag&form
 50 avenue du Vieux Chemin de Saint-Denis
 92390 Villeneuve La Garenne
 Téléphone 01 47 31 19 46
<https://www.sagform.fr/>

NOS PARTENAIRES ENTREPRISES



Un monde d'attentions



NOS PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CAP CUISINE EN APPRENTISSAGE 2 ANS

(58%
De réussite
en 2025)

(80%
D'insertion
Pro en 2025)



PUBLIC & PRÉREQUIS

- Être de niveau 3^{ème}
- Avoir 15 ans dans l'année civile du démarrage du contrat et avoir fini un cursus de collège ou avoir 16 ans minimum.
- Avoir un projet validé dans le secteur de la Cuisine et plus généralement les métiers de bouche.



CONDITIONS D'ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

Avoir une disponibilité horaire sur la plage horaire 6h - 22h, du lundi au dimanche.



ACCESSIBILITÉS PERSONNES HANDICAPÉES

Formation et site accessible aux personnes en situation de handicap



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du **CAP Cuisine** réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement. Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré-élaborés. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu. Il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.



CONTENU DE LA FORMATION

Le programme comprend, conformément au référentiel de l'Education Nationale, les matières suivantes :

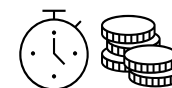
Organisation de la production de cuisine :

- 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 ;
- 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 :

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

L'apprenant a également pour objectif de maîtriser les domaines généraux du CAP : Français, Mathématiques, Physique-Chimie, Histoire-Géographie, Enseignement Moral et Civique, Education physique et sportive, Prévention-Santé-Environnement.



DURÉE & TARIFS

- **2 ans – dont 420 heures de formation par an en centre (1 semaine par mois en moyenne) ;**
- Formation dans le cadre d'un contrat en alternance ;
- Formation gratuite pour l'apprenant ;
- Prise en charge OPCO ;
- Salaire : % du smic selon âge.



MODALITÉS D'INSCRIPTION - DÉLAIS D'ACCÈS

- Inscriptions en ligne sur www.sag&form.fr
- Réponse en 24/48 heures.
- Délais d'accès à la formation : 1 à 6 mois



TABEAU DES RÉMUNÉRATIONS

Situation	16-17 ans	18-20 ans	21-25 ans	26 ans et +
1ère année	27% du Smic Soit 486,49€	43% du Smic, soit 774,77€	53% du Smic Soit 954,95€	100% du Smic, soit 1801,80€
2ème année	39% du Smic Soit 702,70€	51% du Smic, soit 918,92€	61% du Smic Soit 1099,10€	100% du Smic, soit 1801,80€

TAUX DE REUSSITE - EQUIVALENCE PASSERELLE - SUITE DE PARCOURS

- Taux de réussite au CAP CUISINE préparé à SAG&FORM : **58 %** ;
- Pas d'équivalence de niveau : Dispensé de repasser les matières générales sur d'autres CAP ;
- Suite de parcours :
 - Bac Pro Cuisine ;
 - autres diplômes dans les métiers de bouche...