



## CAMPUS LA FAVORITE

GROUPE D'ENSEIGNEMENT  
CATHOLIQUE LYONNAIS

## CAP CUISINE 1 AN

EN APPRENTISSAGE • EN APPRENTISSAGE



A l'issue du CAP Cuisine, le diplômé prépare des entrées, des plats et des desserts. Il assure la distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité en respectant les procédures d'hygiène et de sécurité. Il contribue à la satisfaction du client et au bon fonctionnement de l'entreprise.

### FORMATION

#### LES OBJECTIFS

- ▶ Acquérir les connaissances et compétences nécessaires, pour exercer le métier de commis de cuisine sous l'autorité d'un responsable
- ▶ Respecter les consignes, les règles d'hygiène, de sécurité et de rentabilité
- ▶ Assurer la production culinaire et sa distribution de manière efficace dans le secteur de la restauration commerciale, collective ou dans des entreprises connexes à l'industrie hôtelière

#### LE CONTENU

- ▶ Gestion appliquée – Connaissance de l'entreprise
- ▶ Prévention Santé et Environnement – Sciences Appliquées
- ▶ Technologie Culinaire
- ▶ Chef d'œuvre
- ▶ Travaux Pratiques et Technologie Appliquée

### MÉTIERS

Ce diplôme est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. Le diplômé débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective. Cependant, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation.

### POURSUITE D'ÉTUDES

Le CAP Cuisine est conçu pour une insertion professionnelle rapide. Néanmoins, il est possible de poursuivre en études supérieures :

- ▶ Brevet Professionnel (BP) Arts de la Cuisine
- ▶ BP Boucher
- ▶ Mention Complémentaire (MC) Charcutier-Traiteur
- ▶ MC Employé-Traiteur
- ▶ Bac Pro Cuisine



### PROFIL DE L'ÉLÈVE

Vous êtes âgé-e de **18 à 29 ans révolus**.

Cette formation s'adresse aux titulaires au minimum **d'un diplôme de niveau IV (CAP)**.

Pour cette formation, il faut **être tenace** et **savoir s'adapter** à l'exigence d'une formation professionnelle d'excellence, **être disponible aux horaires de travail de la restauration** et avoir une **bonne résistance physique**, notamment à la station debout prolongée.

En tant qu'apprenti et salarié, vous devrez démontrer de la **volonté**, de la **persévérance**, un **esprit d'initiative** ainsi que votre **sens des responsabilités**.

Vous aimez **cuisiner**, le **travail en équipe** et vous êtes **respectueux des règles fondamentales d'hygiène** alors ce CAP Cuisine répondra à vos attentes.

**Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap et/ou titulaires d'une RQTH sous conditions de comptabilité avec les exigences d'exécution du métier.**

## L'ÉVALUATION PENDANT LA FORMATION

L'évaluation est composée de :

**Validation en contrôle en cours de formation (CCF\*)**

**3 évaluations par matière et par semestre minimum**

**1 évaluation en milieu professionnel par semestre**

**2 visites en entreprise sont organisées avec un livret d'accompagnement de l'apprenti**

**1 conseil de classe par semestre**

**MOYENS PÉDAGOGIQUES**

Cours théoriques et pratiques, 3 restaurants d'application, 3 cuisines d'applications, 1 chambre d'application, plateforme numérique, classe informatique mobile, 1 C.D.I.

ÉPREUVES	COEF.	FORME	DURÉE
EP1 – Organisation de la production de cuisine	4	CCF*	2 h 00
EP2 – Préparation et distribution de la production de cuisine	13(1)	CCF	5 h 00

*(1) dont coefficient 1 pour l'évaluation de chef d'œuvre, uniquement pour les scolaires et les apprentis. L'évaluation s'effectue conformément à l'arrêté du 28 Novembre 2019 définissant les modalités d'évaluation du chef d'œuvre prévue à l'examen du CAP par l'article D337-3-1 du code de l'éducation.*

**MODALITÉS D'INSCRIPTION**

Le recrutement s'organise par une inscription en ligne sur le site [www.jehannedefrance.fr](http://www.jehannedefrance.fr) puis sélection sur dossier, entretien individuel & de motivation.

**CONTACT**

Céline Goncalves  
Responsable Pédagogique  
dfca@lpjdf.fr

LYCÉE ET CENTRE DE FORMATION  
JEHANNE DE FRANCE

6 rue de la fraternelle  
69009 LYON  
04 72 53 70 30

**QUELQUES CHIFFRES**

COÛT DE LA FORMATION

0 €

DURÉE DE LA FORMATION

1 an

RÉSULTATS ANNUELS

100 %  
de réussite  
en 2023

Formation sur 12 mois réparties en 470 heures

Alternance 2 jours à l'école / 3 jours en entreprise par semaine

La formation est financée par les OPCO (opérateur de compétences)  
GRATUITE pour les apprentis

ACCÈS TCL : Gorge de Loup

C

21 - 24 - 24E

BUS

3 - 14 - 19 - 45  
65 - 66 - 72 - 73  
86 - 90 - 98



[www.jehannedefrance.fr](http://www.jehannedefrance.fr)



En savoir plus sur le CAP Cuisine