



CAMPUS LA FAVORITE

GROUPE D'ENSEIGNEMENT
CATHOLIQUE LYONNAIS

CAP CUISINE 1 AN



RNCP : 38430

Nom du certificateur : Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche
Date d'enregistrement de la certification : 02/05/2023

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.

FORMATION

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.

POURSUIITE D'ÉTUDES

- Brevet Professionnel (BP) Arts de la Cuisine
- BP Boucher
- Certificat de spécialisation (CS) Charcutier-Traiteur
- CS Employé-Traiteur
- CS dessert de restaurant
- 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 français- CAP (niveau III minimum) / BAC (niveau IV) ou délivré par un Etat membre de l'union européenne (avec équivalences)**.

Les autres diplômes étrangers ne sont plus acceptés même si une attestation de comparabilité est fournie. (Directives fournies par le rectorat depuis la rentrée 2023)

Justifier d'une qualification en langue française correspondant au niveau A2 (CECRL), si vous n'êtes pas de nationalité française.

Il convient d'être persévérant, appliqué et savoir se conformer aux exigences du milieu professionnel. Être disponible aux horaires de travail de la restauration et être en capacité de s'adapter à un rythme soutenu et décalé, avec une bonne condition physique.

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 d'hygiène** ?

Alors ce CAP cuisine répondra à vos attentes.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap sous condition de compatibilité avec les exigences d'exécution du métier. Pour en savoir plus, rendez vous sur le site <https://www.la-favorite.org> »

CAP CUISINE



CONTACT

Céline Goncalves
Responsable Pédagogique
dfca-jdf@la-favorite.org

LYCÉE ET CENTRE DE
FORMATION JEHANNE DE
FRANCE

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

ACCÈS TCL : Gorge de Loup

M	D	C	21	C	24E	C	24E
BUS	3	BUS	14	BUS	19	BUS	45
BUS	65	BUS	66	BUS	72	BUS	73
BUS	73E	BUS	86	BUS	90	BUS	98
		BUS	98E				

En savoir plus sur
le CAP Cuisine



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

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.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

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

MODALITÉS D'INSCRIPTION (DE JANVIER À JUIN)

Le recrutement s'organise par une inscription en ligne sur le site www.la-favorite.org/campus/ ou www.jehannedefrance.fr puis sélection sur dossier, entretien individuel & de motivation.

QUELQUES CHIFFRES

COÛT DE LA FORMATION

0 €

DURÉE DE LA FORMATION

1 an

RÉSULTATS ANNUELS

100 %
de réussite

Formation sur 12 mois réparties en 410 heures
Alternance 1 semaine à l'école et 3 semaines en entreprise.

TARIF NPEC : 5888 €

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