



## CAP Cuisine

### ◆ OBJECTIFS

- Accès au marché du travail : poste de commis de cuisine
- Débouchés professionnels : établissements de restauration : restaurants gastronomiques, hôtels restaurants, brasseries,
- Obtention du diplôme : CAP Cuisine
- Poursuite de la formation vers un Bac Pro cuisine ou une spécialisation en Mention complémentaire

### ◆ PRE REQUIS

- Niveau requis : fin de scolarité obligatoire (niveau VI), test de compétences,
- Sélection sur dossier et entretien individuel
- Aptitudes et conditions spécifiques au métier : horaires décalés, station debout, conditions de travail au chaud et/ou au froid,

### ◆ DUREE DE LA FORMATION

- Contrat de professionnalisation sur 9 mois.
- Modalité d'alternance : 10 semaines de stage en entreprise
- 840 heures de formation en centre de formation plus 350 heures en stage entreprise

### ◆ COUT DE LA FORMATION

Coût total :  $840 \times 10 = 8400$  euros HT

Coût total TTC : 10080 euros

### ◆ MODALITES D'EVALUATION

- Livret d'alternance
- Appréciation conjointe du tuteur en entreprise et du centre de formation
- Suivi en entreprise par un formateur-référent