Unité de Formation par Apprentissage

CAP
CUISINE

RÉUSSITE AUX EXAMENS
100%
2022-2023

Faire grandir les talents

43, avenue de la gare
48200 St Chély d'Apcher
04 66 31 00 99
administration@sc48.fr
www.ufa-sacre-coeur.fr

Établissement d'enseignement privé sous contrat d'association avec l'État

Sacré-Cœur
Saint Chély d'Apcher
Demain ensemble !

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

1 AN

- **Durée de la formation :** 1 an
- **Niveau terminal d'études :** CAP
- **Nature du diplôme :** National - Niveau 3
- **Code diplôme :** 500-22139 • **Code RNCP :** 26650
- **Formation diplômante :** par apprentissage
- **Coût de la formation :** gratuit pour l'apprenti*
- **Nombre d'heures de la formation :** 420 (en UFA)

* financement OPCO

Le **CAP Cuisine**, diplôme d'État de niveau 3, se prépare - *en 2 ans après la 3e, ou 1 an après un premier diplôme (autre CAP, bac professionnel...) ou une 2de professionnelle* - par apprentissage à l'UFA de l'école hôtelière Sacré-Cœur de Saint Chély d'Apcher.

En t'engageant dans cette voie, tu seras formé à l'approvisionnement et à l'organisation de la production culinaire : tu apprendras des pratiques professionnelles telles que réceptionner, stocker et utiliser les denrées alimentaires. Tu suivras également des cours et travaux pratiques pour apprendre à organiser ton poste de travail tout en prenant bien en compte les impératifs de production.

CONDITIONS D'ACCÈS

- Être âgé de 15 à 29 ans révolus*
- Après la classe de 3e collège, prépa-métiers, SEGPA (CAP en 2 ans)
- Être titulaire d'un diplôme équivalent ou supérieur (CAP en 1 an)
- Personne en reconversion professionnelle (CAP en 1 an)

*à l'exception des personnes reconnues travailleur handicapé, des sportifs de haut niveau et créateur d'entreprise

QUALITÉS REQUISES

- La passion de la gastronomie
- L'esprit d'équipe
- Le sens de l'organisation
- Une bonne condition physique
- Une touche de créativité

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le ou la titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il/elle connaît les produits alimentaires dont il/elle gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il/elle prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré-élaborés. Il/elle a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il/elle sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il/elle met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il/elle est capable d'élaborer un menu.

Par ailleurs, il/elle doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

CONTENU DE LA FORMATION (SUR 12 MOIS)

Sur 1 an : 420 heures sur 12 semaines à l'UFA et 40 semaines de 35h en entreprise

FORMATION GÉNÉRALE

(pour les personnes qui n'en sont pas dispensées)

- Français - Histoire – géographie (30h)
- Mathématiques – Sciences (30h)
- Langue vivante : Anglais (24h)
- Arts Appliqué et cultures artistiques (12h)
- Éducation Physique et Sportive (12h)

FORMATION PROFESSIONNELLE

- Technologie – Travaux pratiques (240h)
- PSE – Gestion (24h)
- Accompagnement (12h)
- Chef d'œuvre (36h)

COMPÉTENCES ACQUISES AU TERME DE LA FORMATION

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire
- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- Communiquer dans un contexte professionnel

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le secteur de l'hôtellerie-restauration est une des branches d'activité du secteur tertiaire. Ce secteur compte parmi ceux qui recrutent le plus, allant de la personne pas ou très peu qualifiée à la personne disposant d'un Bac + 5 : Restauration commerciale, restauration collective, entreprises connexes à l'industrie hôtelière : résidence médicalisée et maison de retraite, santé et bien-être, village de vacances, parc de loisirs, restauration embarquée (terre, mer, air), hôtellerie de plein air...

POURSUITE D'ÉTUDE

- BAC PRO Cuisine
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- CAP ou BAC PRO Service
- BP Arts de la cuisine
- BP Boucher - BP Charcutier-Traiteur
- MC Employé traiteur - MC Art de la cuisine Allégée

DÉBOUCHÉS

Avec l'obtention de ce diplôme, tu seras considéré comme un professionnel de la restauration, tu pourras devenir cuisinier ou gérant de restauration collective. Le plus souvent, le titulaire d'un CAP Cuisine commence sa carrière en tant que commis de cuisine dans un restaurant.

Après quelques années et plus d'expérience dans le secteur de la gastronomie, tu pourras choisir de te mettre à ton compte et de gérer ton propre établissement.

POURQUOI ÉTUDIER AU SACRÉ-COEUR ?

L'UFA Sacré-Cœur se situe dans un cadre idéal et privilégié propice à l'épanouissement de chacun :

Au cœur d'un campus de 4.5 Hectares, où cinq secteurs pédagogiques distincts - collège, lycée général, école hôtelière, école des métiers et pôle d'enseignement supérieur - donnent à chacun la possibilité d'atteindre son niveau d'excellence.

Les plateaux techniques des lycées (hôtelier et industriel), les projets réalisés sur le terrain, les échanges avec des partenaires privilégiés permettent aux jeunes d'être en contact très régulièrement avec le monde professionnel, de vivre des situations réelles et d'appréhender les exigences et opportunités d'emploi du secteur. Cette structure, assure non seulement un environnement au plus proche des exigences des professions mais également l'utilisation d'un équipement professionnel performant.

Un esprit familial au cœur d'un réseau de professionnels favorisant des relations privilégiées qui permettent de répondre à des projets professionnels adaptés au marché de l'emploi.

UN ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE !

- Dans le choix des entreprises ;
- dans les démarches administratives ;
- la mise en contact avec un professionnel adapté à votre projet ;
- une équipe avec une culture de la formation professionnelle ;
- des référents en charge du suivi des alternants en entreprise.

Dans le cadre de cet apprentissage, à l'issu d'un entretien pour déterminer votre projet professionnel et notre accord d'inscription, nous vous mettrons en contact avec une entreprise pour la signature d'un contrat d'apprentissage qui validera votre inscription définitive.

www.ufa-sacre-coeur.fr/inscription

La formation de l'apprenti s'effectue également au sein de l'entreprise pour laquelle il travaille.

L'apprenti est placé sous la responsabilité d'un maître d'apprentissage (voire deux) choisi(s) en fonction de leurs connaissances professionnelles. Le maître d'apprentissage accompagne l'apprenti tout au long de sa formation pour lui transmettre ses connaissances et savoir-faire. Il est en lien direct avec l'UFA via son livret de suivi.

UN ESPRIT CAMPUS OÙ LA VIE EN COLLECTIVITÉ EST FAVORISÉE

LA VIE EN COLLECTIVITÉ POUR CHAQUE SECTEUR

- Un espace TV
- Un Foyer
- Un Conseil des délégués et de la vie des lycéens
- Un Conseil d'élèves pour le foyer
- Un internat avec des chambres de 4 à 6 lits
- Des activités sportives, culturelles et créatives
- Des soirées à thème pour les internes

LA VIE EN RÉSIDENCE POUR LES ÉTUDIANTS

UNE RÉSIDENCE DE 120 STUDIOS ÉQUIPÉS d'un coin cuisine, chambre, d'un espace de travail et d'un espace toilettes et douche.

LE CVE : CONSEIL DE VIE DES ÉTUDIANTS qui, en relation et dans le respect des valeurs prônées par l'établissement, constitue une incitation à l'implication et l'engagement des étudiants à prendre des responsabilités et initiatives.

L'hébergement des apprentis lors de leurs périodes en UFA, peut se faire sur l'établissement selon les conditions suivantes :

APPRENTIS mineurs et majeurs

Hébergement en internat :
53€*/semaine de présence

Repas au restaurant scolaire :
inclus **

*reste à charge par la famille
**dont 3€ pris en charge par la branche professionnelle de l'entreprise

APPRENTIS majeurs uniquement

Hébergement en studio :
85€*/semaine de présence

Repas au restaurant scolaire :
6,80€ **/ repas

*reste à charge par la famille
**dont 3€ pris en charge par la branche professionnelle de l'entreprise

CONTACTS

- M^me ORLIAC Sonia directrice adjointe déléguée aux formations en apprentissage : s.orliac@ufa-sacre-coeur.fr
- M. BESSIERE Hervé Référent de suivi en entreprise : h.bessiere@ufa-sacre-coeur.fr