

😊 Les + du CAP Cuisinier

- Un métier manuel créatif, garant de la gastronomie française
- Un métier technique qui demande savoir-faire et polyvalence
- Un métier «en tension», une formation reconnue et éligible au CPF
- Une formation gratuite et rémunérée en apprentissage
- Un diplôme d'état reconnu par tous les professionnels
- Une réelle opportunité d'emploi et une carrière évolutive
- Un réseau régional et national de professionnels
- La possibilité de gérer sa propre entreprise ou de «s'exporter»

€ Tarifs

Nous consulter ou rendez-vous sur cifayonne.com rubrique " les formations ".

CIFA
L'EXCELLENCE
AU CENTRE DE TOUT

**CENTRE INTERPROFESSIONNEL
DE FORMATIONS D'APPRENTIS**

📍 3, Rue Jean Bertin • 89000 Auxerre

☎ 03 86 42 03 55 • ✉ contact@cifayonne.com

🌐 www.cifayonne.com • [f](#) [i](#) [in](#)

© BEEBEE.COM, RCS AUXERRE 517 827 424, Crédits photos © Adhastock



CAP CUISINE :
LA FORMATION
DES FUTURS CHEFS !

CIFA

DES FORMATIONS QUI ONT DE L'AVENIR

CAP CUISINE

Objectifs pédagogiques

- Réaliser des plats en utilisant plusieurs techniques et produits de production culinaire
- Gérer l'approvisionnement (bons de commande, réception, stockage, calcul coût)
- Élaborer un mets, un menu, réaliser des préparations chaudes ou froides
- Connaître les produits, les techniques de cuisson ou de mise en température
- Mettre en valeur lors du dressage de l'assiette
- Savoir travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité

Public concerné

La formation est ouverte aux jeunes de 15 ans et moins de 30 ans en apprentissage, et aux adultes en reconversion professionnelle dans le secteur (demandeur d'emploi ou salarié). Elle est également proposée en 1 an aux titulaires d'un premier CAP ou du baccalauréat. Cette formation est éligible au CPF, au CPF de transition professionnelle.

Durée

Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation de 2 ans ou formation en 1 an pour la formation continue.


Modalités d'organisation


En apprentissage 12 semaines de stage par an au CIFA (840h sur 2 ans) et 18 semaines en entreprise par an (2450h sur 2 ans) en alternance.

Pré-requis

- Le sens du travail en équipe (brigade)
- L'organisation et la gestion du travail
- Une bonne résistance physique
- La capacité d'adaptation à de fortes contraintes horaires
- La créativité et le goût de la gastronomie
- La connaissance et le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Lieu de la formation

 CIFA YONNE
3, Rue Jean Bertin · 89000 Auxerre

 **Accessibilité aux personnes en situation de handicap.**



Contenu de la formation

Enseignement professionnel :

- Pratique cuisine et technologie culinaire
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise et communication
- Prévention, santé, environnement (PSE)
- Hygiène alimentaire

Enseignements généraux :

- Français, histoire géographie, prévention santé environnement (PSE), éducation civique, langue vivante
- Mathématiques et Sciences physiques et chimiques



Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Un laboratoire de cuisine flambant neuf, des équipements de dernière génération, des moyens pédagogiques et un environnement innovants pour vous faire accéder à l'excellence.

Profil du(des) formateur(s)

Une équipe pour vous faire réussir (plusieurs champions de France en cuisine ont été formés au CIFA). Des formateurs expérimentés, professionnels et passionnés.

Les débouchés

Aujourd'hui, les professionnels du secteur sont à la recherche de collaborateurs qualifiés. Toute personne désirant s'orienter vers le métier de cuisinier n'aura aucune difficulté à trouver un emploi hiérarchisé (commis de cuisine, cuisinier, chef de partie ou chef de cuisine, gérant de restaurant...), dans des structures diverses. Elle pourra aussi compléter sa formation (autre CAP, Mention Complémentaire, Brevet professionnel...). Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie, peut décider de devenir son propre patron, en France ou à l'étranger, où les compétences françaises sont recherchées.

L'aide au recrutement

Une aide à votre recrutement grâce à l'accompagnement personnalisé de nos experts : contacts et suivis réguliers permettent au jeune de ne pas être seul dans sa recherche de maître d'apprentissage : 03 86 42 04 58.

- **70%** réussite à l'examen
- **40%** poursuite des études
- **80%** insertion professionnelle
- **89%** satisfaction