

DEVENEZ CUISINIER



Avant de devenir chef, de nombreuses années de formation sont nécessaires. Toutefois, le métier de cuisinier bénéficie d'un marché de l'emploi très favorable. Il demande autant de passion que de créativité, ainsi que de l'exigence et de la rigueur. Fine bouche, doté d'un esprit d'ouverture et d'une grande ténacité, le cuisinier doit en permanence surprendre et séduire les papilles de ses clients.

COMMENT INTÉGRER CETTE FORMATION ?

PUBLIC : En contrat d'apprentissage :
De 15* à 29 ans, après une classe de 3ème (*Rentrée à 14 ans si 15 ans atteint avant le 31/12 de l'année civile en cours)

En formation continue : + de 30 ans.
RQTH sans limite d'âge.

PREREQUIS : Maîtrise de la langue Française (B1) et des 4 opérations de base.

QUALITÉS REQUISES :

- Soins
- Résistance physique
- Bonnes relations avec la clientèle
- Hygiène rigoureuse
- Habileté manuelle

MODALITÉS D'ACCÈS :

- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.
- Envoyer toutes les pièces justificatives demandées
- Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité.

RENTREE :

- Semaine d'intégration obligatoire au Campus de Groisy : dates communiquées à l'inscription
- Pour info 1ère rentrée courant Août
- Démarrage en entreprise : au plus tôt 3 mois avant la rentrée au Campus (sauf -15ans)

DIPLÔME : Certificat d'Aptitude Professionnelle
Diplôme d'Etat délivré par l'Education Nationale, de niveau 3

DURÉE : Formation en 2 ans ; 1 an sous certaines conditions.

RYTHME : sauf cas exceptionnel, 1 semaine en centre de formation, 3 semaines en entreprise selon calendrier d'alternance fourni à la rentrée

CONTENU PÉDAGOGIQUE :

Domaine professionnel

- Travaux pratiques
- Technologie du métier
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise
- Gestion
- Anglais professionnel

Domaine général

- Français - Histoire Géographie
- Mathématiques - Sciences
- Education Physique et Sportive
- Prévention Santé Environnement
- Langue vivante Anglais

(Le Campus propose aux apprentis de passer la certification B2 ou C1 Cambridge)

COÛT DE LA FORMATION :

Coût contrat 5 888€/an

Coût pour l'apprenti : 0€/an

formation financée à 100% par les OPCO

Seuls l'hébergement et la restauration sont à la charge du jeune (voir tarifs dans le dossier d'inscription)

MODALITES PEDAGOGIQUES & ACCESSIBILITÉ : Les séquences pédagogiques sont construites à partir de temps de face à face en groupes restreints et de TP sur plateaux techniques.

Le Campus de Groisy met à disposition un environnement de travail qualitatif : un auditorium, des laboratoires équipés avec les dernières technologies, des salles de classes lumineuses et modernes, une salle informatique équipée de PC portables, l'accès au système informatique NetYparéo pour chaque apprenant.

Nos locaux sont partiellement accessibles PMR*. Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

**Personne à Mobilité Réduite*

MODALITES D'EVALUATION : Epreuves en cours et / ou fin de formation : écrit, oral, TP : CCF

En fonction du statut

Apprentissage : Contrôle en Cours de Formation au centre de formation et en entreprise

Formation continue : En épreuves ponctuelles « sujets nationaux » pour les + de 29 ans.

TAUX DE RÉUSSITE CAP CUISINE : 91% EN 2024

TAUX DE RÉUSSITE BP CUISINE : 86% EN 2024

POURSUITE D'ÉTUDES CONSEILLÉES :

- BP Art de la cuisine en 2 ans

EMPLOYABILITÉ : 63% POUR UN CAP ET 88% POUR UN BP EN 2022-2023
(SOURCE INSERJEUNES)

EMPLOI TYPE : Le ou la titulaire du CAP cuisine exerce des fonctions de commis cuisinier/ière dans tous les secteurs de la restauration d'hôtellerie et de collectivité. Ils sont amenés à travailler dans des restaurants traditionnels, gastronomiques ou à thème, dans des brasseries, chez des traiteurs ou encore dans des restaurants d'entreprise.

Niché au cœur des Alpes entre Annecy, Chamonix et Megève, Le Centre de Formation de Groisy a été créé en 1973 par les fédérations professionnelles pour former des jeunes aux métiers de l'artisanat.

Dès le départ de cette aventure humaine, la préservation de l'authenticité du geste technique, la passion des métiers et la transmission sont au cœur du projet.

Autrefois méconnu, l'apprentissage est aujourd'hui plus que jamais une voie d'excellence, de formation pragmatique, adaptée et durable, axée sur l'employabilité.

www.campusdegroisy.com

126 ch, des métiers

74570 GROISY

04 50 68 00 50

crédit photo : Patrick Rougère

