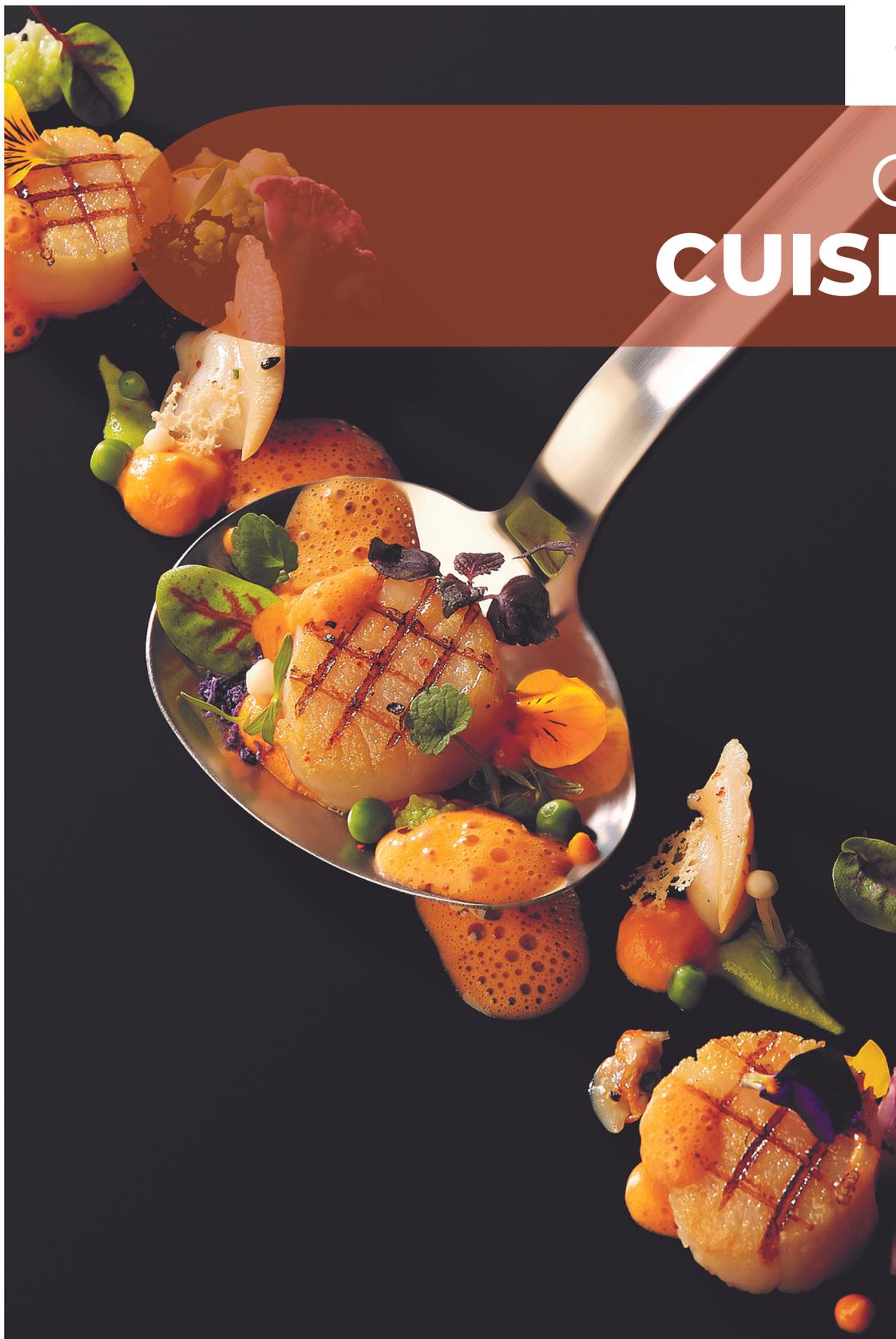


**CAMPUS DE
GROISY**
FORMATEUR DEPUIS 1973



**REST
AURA
TION**

**CAP
CUISINE**



Plus d'informations : www.campusdegroisy.com



Filière
Restauration

CAP* CUISINE

Plus d'informations

www.campusdegroisy.com

126 ch, des métiers

74570 GROISY

04 50 68 00 50

GÉNÉRALITÉS

RENTRÉE

- *Semaine d'intégration obligatoire au Campus de Groisy : du 21 au 26 Août 2023*
- *Démarrage en entreprise au plus tôt dès Juin 2023*

DURÉE

- Formation en 2 ans
- Disponible en 1 an sous certaines conditions. Pour plus de renseignements, nous vous invitons à contacter le centre de formation.

DIPLÔME

Diplôme d'Etat délivré par l'Education Nationale, de niveau 3

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.

LA NOMENCLATURE DES DIPLOMES DU RNCP

3 INFRA-BAC • CAP & BEP

4 BAC • BAC PRO, BP

5 BAC+2 • BTS

6 BAC+3 • LICENCE

7 BAC+5 • MASTER

8 BAC+8 • DOCTORAT

LES NIVEAUX
RNCP

COMMENT INTÉGRER CETTE FORMATION ?

PREREQUIS

- *Maitrise de la langue Française (B1) et des 4 opérations de base.*
- *Autres prérequis spécifiques pour le CAP en 1 anici*

QUALITÉS REQUISES

- Habileté
- Résistance physique
- Ponctualité
- Hygiène rigoureuse
- Relation clientèle

CONDITIONS D'ADMISSION

- *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 scolaire en cours)*
- *En formation continue : + de 30 ans nous consulter pour élaborer ensemble votre projet.*
- *Ou RQTH sans limite d'âge.*
- *A mettre en parallèle avec les pré-requis*



REST
AURA
TION

QUELS OBJECTIFS ?

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

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*

QUEL
CONTENU ?

MODALITES PEDAGOGIQUES

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 équipés de PC portables, l'accès au système ENT NetYparéo pour chaque apprenant.

MODALITES D'EVALUATION

Epreuves en cours et / ou fin de formation : écrit, oral, TP.
En fonction du statut
Contrôle en Cours de Formation au centre de formation et en entreprise
En épreuves ponctuelles « sujets nationaux » pour les + de 29 ans.

TAUX DE RÉUSSITE

Taux de réussite aux examens 2023

86%

POURSUITE D'ÉTUDES CONSEILLÉES

- Brevet Professionnel Art de la cuisine (en 2 ans)
- Mention complémentaire Cuisinier en Dessert de Restaurant (en 1 an)
- CAP Pâtissier (en 2 ans ou 1 an selon le profil du candidat)

EMPLOYABILITÉ

6 apprenants sortants sur 10 sont en emploi salarié 6 mois après leur sortie de formation

EMPLOI TYPE :

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

ET

APRÈS ?

TAUX DE SATISFACTION

En cours d'évaluation pour le 1er semestre de l'année 2022-2023

ACCESSIBILITE

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



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



TARIF :

Pour l'apprentissage > Coût contrat en vigueur (nov 2022) = 6 020 €/an

Pour les autres statuts : Sur demande.

Devis en fonction de votre profil professionnel.

Toutes les informations sur la prise en charge sur le site internet du Campus.

NB : Il sera demandé une contribution de vie étudiante et de campus (CVEC), d'un montant de montant à définir : pour information 95 € TTC en 2022/2023.

Plus d'informations :

www.campusdegroisy.com

126 ch, des métiers

74570 GROISY

04 50 68 00 50



La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :

ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

DÉLIVRÉE PAR



ICPF
CERTIFICATION
QUALITÉ



Accréditation
N° 5-0616
Portée disponible sur www.cofrac.fr