

# CAP CUISINE

LE GOÛT ET LA PASSION DU PRODUIT



Le CAP CUISINE prépare son/sa titulaire, au métier de cuisinier. Le CFA CREE, propose le CAP CUISINE, en alliant pratique et théorie durant 2 ans (Référentiel de l'Éducation Nationale).



PRÉ-REQUIS

**Âge** : de 15 à 29 ans révolus. Sans conditions d'âge pour les personnes reconnue RQTH.  
• **Niveau d'entrée** : À partir de la 3e  
• **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.



COMPÉTENCE  
À ACQUÉRIR

- Préparer les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assembler des produits préélaborés.
- Réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
- Réaliser des préparations chaudes ou froides.
- Mettre en valeur les productions lors du dressage de l'assiette.
- Elaborer un menu.
- Gérer l'approvisionnement
- Entretien votre poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.



DURÉE &  
MODALITÉS DE  
FORMATION

**2 ans par voie de l'apprentissage ou 1 an selon conditions**

**Moyens pédagogiques**: salles de formation équipées, plateforme Elearning Moodle, matériel de vidéo projection, plateaux techniques (hôtel 4 et 5 étoiles)...

**Méthodes**: active, interrogative, expositive



DÉBOUCHÉS  
MÉTIERS

Cuisinier en restauration traditionnelle ou collective, traiteur



MODALITÉS &  
DÉLAIS D'ACCÈS

- Pour la validation définitive d'entrée en formation seul l'enregistrement d'un contrat d'apprentissage est nécessaire.
- Pour toutes démarches administratives, contactez le CFA.
- Entrée permanentes
- Entrée en formation à plus ou moins trois mois après la signature du contrat.



MODALITÉS  
D'ÉVALUATIONS

Contrôle continu, validation en cours de formation. Dossier professionnel.



OBJECTIFS DE  
LA FORMATION

Maîtriser les techniques culinaires de base  
Préparer, présenter les mets salés ou sucrés pour un service de restauration  
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur



MODALITÉS  
FINANCIÈRES

**Aucun frais de scolarité pour l'apprenti.**

La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.  
Coût moyen préconisé par France Compétences : 5 250 €



Taux de  
RÉUSSITE 2021

**86 %** de réussite



ACCESSIBILITÉ

Accessible aux personnes en situation de handicap. Accès à la prestation, contactez l'établissement.

**POUR PLUS D'INFORMATIONS, CONTACTEZ NOUS :**

@CreeLaReunion

0262.45.97.55  
0692.01.07.31



@creereunion

recrutements@cree.re

Scan & visitez  
notre site internet