



Ecole
hôtelière
d'Avignon
CFACCI
AVIGNON

MISE À NIVEAU / CAP ALTERNANCE
EN 1 AN

CUISINE NIVEAU 3

Former rapidement aux métiers de la cuisine afin d'intégrer le milieu professionnel ou de poursuivre des études dans la filière.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, l'alternant sera capable d'assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité, respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur, contribuer à la satisfaction de la clientèle et au bon fonctionnement de l'entreprise.

CONDITIONS D'ACCÈS

Être titulaire d'un premier diplôme (CAP, bac ...) ou justifier d'une expérience professionnelle significative, avoir plus de 16 ans, participer à un entretien de positionnement, signer un contrat avec une entreprise.

DURÉE & ORGANISATION

Cycle d'1 an, minimum 400 heures de formation au Campus en alternance avec des périodes en entreprise. 1 session par an à partir de septembre.

RYTHME D'ALTERNANCE

1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise. Cette information est susceptible de varier et n'est fournie qu'à titre indicatif.

DÉBOUCHÉS

Cuisinier en restauration collective, commis de cuisine dans tous types d'établissement, chef de partie pour la restauration traditionnelle ou gastronomique.

POURSUITE D'ÉTUDES

Mentions complémentaires, Brevet professionnel arts de la cuisine, bac professionnel cuisine, BTS management hôtellerie restauration (option 1).

CONTENU

Travaux pratiques de cuisine et ateliers de techniques professionnelles, technologie culinaire, sciences appliquées, gestion, prévention-santé-environnement, informatique.
2 options possibles / Option 1 (titulaire d'un bac unique-ment) : gestion, économie, droit, anglais - Option 2 (tous profils) : mise en situation professionnelle supplémentaire

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES UTILISÉES

Cours en présentiel (travaux pratiques et cours théoriques) ou en blended learning selon profil.

MODALITÉS D'ÉVALUATION EN COURS DE FORMATION

Contrôles continus et contrôles ponctuels tout au long de la formation

MODALITÉS D'OBTENTION

Examen ponctuel terminal à l'issue du cycle de formation. En cas d'échec à l'examen final, le candidat conserve le bénéfice des notes obtenues égales ou supérieures à 10, pendant cinq ans.



LES PLUS

- Obtenir un CAP Cuisine en 1 an
- Possibilité d'intégrer un BTS management hôtellerie restauration (option 1)
- Mises en situation variées et découverte des différents concepts de restauration de traditionnelle à gastronomique
- 7 cuisines, 3 restaurants, 1 laboratoire de pâtisserie
- Accompagnement dans la recherche et dans les relations avec les entreprises
- Des taux de réussite aux examens le plus souvent supérieurs aux moyennes académiques
- 3 titres de meilleur Apprenti de France en Cuisine
- Parrain professionnel durant toute la formation

MODALITÉS DE CANDIDATURE ET DÉLAIS DE RÉPONSE

Vous souhaitez vous inscrire dans notre établissement, voici les différentes étapes à respecter.

CANDIDATURE EN LIGNE*	ÉTUDE DU DOSSIER DE CANDIDATURE	ENTRETIEN DE POSITIONNEMENT SUR RENDEZ-VOUS	DÉCISION
TOUTE L'ANNÉE	SOUS 8 JOURS À RÉCEPTION DE L'ENSEMBLE DES PIÈCES	SOUS 15 JOURS	DANS LES 8 JOURS SUIVANT L'ENTRETIEN DE POSITIONNEMENT

*Sur notre site internet ou inscription obligatoire sur Parcoursup pour les formations concernées

APPRENTISSAGE ET HANDICAP

Il existe des possibilités d'accueil pour les personnes en situation de handicap. Contactez les responsables de formation et/ou les référents handicap afin d'étudier les possibilités d'accueil en formation. Les coordonnées sont disponibles sur cfa.vaucluse.cci.fr/cfa/engagements

RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Disponible en téléchargement sur notre site internet cfa.vaucluse.cci.fr

INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

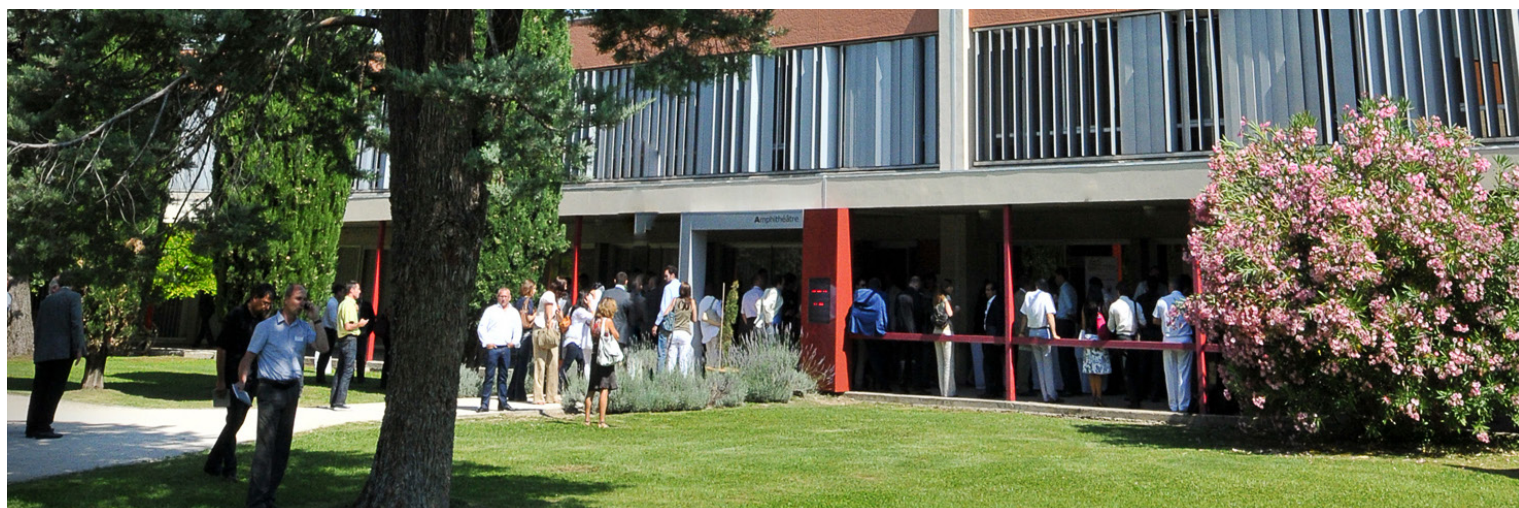
Consultables sur notre site cfa.vaucluse.cci.fr/indicateurs

TARIF

En alternance (apprentissage ou contrat de professionnalisation) le coût de la formation est entièrement pris en charge par les différents organismes de financement.

CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

Les informations sont disponibles sur notre site cfa.vaucluse.cci.fr/cfa/lalternance/



POUR PLUS D'INFORMATIONS OU POUR VOUS INSCRIRE,
CONTACTEZ NOS CONSEILLERS !

MAI2020-V2

L'ALTERNANCE EN BREF

Ce dispositif permet d'alterner des périodes en entreprise et en centre de formation.

Je deviens ainsi salarié d'une entreprise tout en bénéficiant d'une formation et je suis rémunéré(e).

J'obtiens une première expérience professionnelle tout en validant un diplôme ou un titre professionnel reconnu.

Il existe différentes formes d'alternance. Un entretien de positionnement me permettra d'être accompagné(e) pour déterminer mon statut et la solution la plus adaptée à mon projet de formation :

LE CONTRAT D'APPRENTISSAGE

- J'ai de 16 à 29 ans révolus, je peux signer ce contrat de travail.

Le contrat d'apprentissage me concerne également si :

- J'ai 15 ans et j'ai terminé ma classe de troisième
- J'ai plus de 29 ans mais je prépare un diplôme supérieur à celui que j'ai obtenu
- J'ai un statut de travailleur handicapé ou de sportif de haut niveau

La durée du contrat peut varier de 6 mois à trois ans selon le diplôme que je prépare. Avec l'apprentissage, je perçois une rémunération qui est un pourcentage du SMIC et qui évolue en fonction de mon âge et de mon ancienneté. Il est compris entre 27 et 100 % du smic mensuel brut selon la réglementation en vigueur.

LE CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

- Je suis âgé de 16 à 25 ans
- Je suis demandeur d'emploi de 26 ans et plus
- Je suis bénéficiaire de minimas sociaux

La durée maximale du contrat est étendue à trois ans, sous conditions. Avec ce contrat de travail, je perçois une rémunération qui est un pourcentage du SMIC et qui évolue en fonction de mon âge et de mon niveau de diplôme. La rémunération est comprise entre 55% et 100% du SMIC selon les grilles de rémunération prévue par la branche professionnelle.

AUTRES DISPOSITIFS D'ALTERNANCE LORSQUE JE TRAVAILLE ET QUE JE SOUHAITE ME FORMER

- La PRO A
- CPF-PTP : projet de transition professionnelle
- CPF : compte personnel de formation



MAI2020-V2

