

# CAP CUISINE

en formation continue

## OBJECTIFS

Passionné par la cuisine ... faites en votre métier.

Le travail de cuisinier vous permettra de mettre en avant vos talents en art culinaire avec une touche d'originalité et de créativité.

Etre cuisinier vous conduira à travailler seul ou équipe, comme chef d'entreprise ou dans une brigade.

Notre ambition est de transmettre un ensemble de valeurs et de savoir-faire.

Formateurs de haut niveau, modernité des équipements, accompagnement à la reprise d'entreprises, groupe de travail, formation individualisée, tout est mis en œuvre pour favoriser la réussite de nos élèves et permettre à chacun de pouvoir exprimer son talent.

## CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir au moins 18 ans
- Maîtrise de la langue française

## COÛT DE LA FORMATION

- Formation 11 350 €

## DUREE DE LA FORMATION

**Du 28 janvier au 16 août 2019**

- 22 semaines en centre de formation
- 7 semaines de stage en entreprise

### *Selon profil*

- Enseignement général : 1 300 €
- Anglais professionnel 300 €

## VALIDATION

- **UNIQUE en France.** Diplôme délivré par l'Education Nationale en contrôle en cours de formation
- Attestation de suivi de formation délivrée par l'EFBPA et Institut Paul Bocuse
- Permis d'exploitation, obligatoire pour s'installer et valable sur tout le territoire
- Attestation HACCP

## LIEU DE LA FORMATION

### Ecole Christian Vabret

La Roseraie

Route du château

15130 VEZAC

[www.efbpa.fr](http://www.efbpa.fr)

Contact : Agnès RAOUX – [a.raoux@efbpa.fr](mailto:a.raoux@efbpa.fr)

Tel. +33 (0)4 71 63 81 63

en partenariat avec :

Région Auvergne Rhône Alpes

**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes

l'UMIH du Cantal



et le GRETA  
des Monts du Cantal



## DÉTAILS DE LA FORMATION (982 heures)

Tous les cours se déroulent sur le campus de l'EFBPA  
dont un échange à l'Institut Paul Bocuse



### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL (obligatoire pour tous)

982 heures

#### DOMAINE PROFESSIONNEL DE LA CUISINE

604 heures

- Appareils, fonds de sauces
- Entrées froides et entrées chaudes
- Mets à base de poissons
- Mets à base de viandes
- Garnitures d'accompagnement
- Desserts
- Initiation à la pâtisserie
- Initiation à la Boulangerie
- Organisation de la production de cuisine
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Nutrition et Santé

#### ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

87 heures

- Gestion Appliquée
- Prévention Santé Environnement
- Gestes et postures
- Sauveteur Secouriste au Travail

#### PERMIS D'EXPLOITATION et HACCP

33 heures

- Connaître les conditions juridique, fiscales et sociales de son installation
- Comprendre les techniques de prévision et de contrôle de son exploitation

#### ACCOMPAGNEMENT AU PROJET PROFESSIONNEL

13 heures

- Communication
- Marketing

#### STAGE PRATIQUE EN ENTREPRISE

245 heures

- 7 semaines obligatoires
  - 2 semaines au cours de la formation
  - 5 semaines à l'issue
- Possibilité d'allonger la période d'application en entreprise
  - 4 semaines 175 €
  - 12 semaines 350 €

#### ENSEIGNEMENT GENERAL (en fonction du niveau)\*

160 heures

- Français, Histoire et Géographie, Enseignement moral et civique, Mathématiques et Sciences-Physiques
- Anglais professionnel

*\*obligatoire pour les candidats ne pouvant pas justifier d'un niveau suffisant reconnu par l'Education Nationale*