



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

PAUL
INSTITUT
BOCUSE

FORMATION CONTINUE
Apprentissage & Perfectionnement

CAP CUISINE

en partenariat avec

L'INSTITUT PAUL BOCUSE

Programme de reconversion professionnelle



CAP CUISINE

en formation continue

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, 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**.

OBJECTIFS

CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir au moins 18 ans
- Maîtrise de la langue française
- Avoir un titre de séjour/visa valide

DURÉE DE LA FORMATION

Du 1^{er} Février au 20 Août 2021

- 21 semaines en centre de formation
- 8 semaines de stage en entreprise

COÛT DE LA FORMATION

- Formation 11 580 €

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'Ecole Christian Vabret et Institut Paul Bocuse en justifiant d'une moyenne générale supérieure ou égale à 12/20.

LIEU DE LA FORMATION

Ecole Christian Vabret

La Roseraie

Route du château

15130 VEZAC

www.efbpa.fr

Contact : Agnès RAOUX – 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



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

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL (obligatoire pour tous)

DOMAINE PROFESSIONNEL DE LA CUISINE

Avec l'Ecole Christian Vabret, vous apprendrez à réaliser tous les produits inhérents au référentiel du CAP tels que :

- Appareils, fonds de sauces
- Entrées froides et entrées chaudes (charlotte d'asperges, crème Dubarry, œufs à la florentine...)
- Mets à base de poissons (dos de cabillaud en écailles de courgettes, ballotine de saumon...)
- Mets à base de viandes (blanquette de veau, canard à l'orange, poulet basquaise revisitée...)
- Garnitures d'accompagnement
- Desserts, Dressages, (le Savarin, Singapour, raviolis de crêpes à la crème d'orange, cuisson basse température...)

Mais vous bénéficierez également de quelques modules supplémentaires :

- Initiation à la pâtisserie & à la boulangerie par des professionnels
- Sensibilisation & Master class Caféologie/barista by Cafés Richard
- Travail avec des producteurs locaux en produits frais
- Intervention « Chefs à Domicile » dans un château du département
- Intervention de professionnels et Evaluation réalisée en partenariat avec l'Institut Paul Bocuse
- Se challenger, éveiller la créativité par le biais de journées dédiées : la Battle d'Halloween

ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

- Gestion Appliquée
- Prévention Santé Environnement
- Gestes et postures
- Sauveteur Secouriste au Travail
- Organisation de la production de cuisine
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Nutrition et Santé
- Méthode HACCP

STAGE PRATIQUE EN ENTREPRISE

- 8 semaines obligatoires

Nous mettons à votre disposition notre réseau national d'entreprises partenaires.

- Possibilité d'allonger la période d'application en entreprise

- 4 semaines 175 €
- 12 semaines 350 €

ENSEIGNEMENT GENERAL (en fonction du niveau)*

- 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



Du rêve à la réalité !!!



Les frais de scolarité comprennent :

- Frais d'inscription + frais de formation
- Les cours + manuel professionnel
- La mallette professionnelle indispensable pour les cours de pratique
- Une tenue professionnelle complète (veste + pantalon + chaussures + 3 tabliers + 5 toques + 5 torchons)

Demande de prise en charge financière :

Nous sommes là pour vous accompagner dans vos démarches administratives.

Cette formation peut être prise en charge par des organismes de financement :

- Vous êtes salarié sous contrat à durée indéterminée, renseignez vous auprès de l'Organisme auquel vous cotisez (FONGECIF, FAFCEA, FAFSEA, OPCALIM, ANFH, UNIFAF, AGEFOS, UNIFORMATION,..)
- Vous êtes demandeur d'emploi, renseignez vous auprès du Pôle Emploi
- Vous êtes demandeur d'emploi ou salarié, vous pouvez aussi vous renseigner auprès du Compte Personnel de Formation en indiquant directement l'action de formation sur votre compte.

Que faire après la formation ?

Nous mettons à votre disposition notre réseau National et International.

Vous recevrez par mail toutes nos offres d'emplois. Vous serez mis en relation avec nos anciens élèves devenus chef cuisinier ou employé de restaurant.

Restauration / Logement

Le déjeuner est compris dans les frais de formation. Pour **l'hébergement**, nous mettons à votre disposition une liste de logements.

Suivez nos actualités en cliquant sur les logos

