



IFA
B O U R G E S

**INSTITUT
DE FORMATION
EN ALTERNANCE**

CAP CUISINE

- Niveau : 3
- Durée de la formation : 2 ans
- Heures de formation : 800 heures
- Rythme de la formation : 12 stages/an à l'IFA et le reste en entreprise
- Capacité d'accueil maximale : 20
- Taux de réussite : 98%
- Code RNCP : 26650



POURSUITE D'ÉTUDE(S)

- Brevet Professionnel Arts de la Cuisine (Niveau 4).
- Bac Professionnel Cuisine (Niveau 4).
- Mention Complémentaire Sommellerie (Niveau 3).
- CAP Pâtisserie (Niveau 3).
- CAP CSHCR (Niveau 3).



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Cuisinier(ère) en restauration traditionnelle ou gastronomique.
- Cuisinier(ère) en hôtels, restaurants ou cafés-brasseries.
- Création ou reprise d'entreprise.



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
- Connaître les produits alimentaires et leurs qualités nutritionnelles.
- Gérer l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises).
- Préparer les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets.
- Maîtriser les techniques de cuisson et de remise en température.
- Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, sauces, desserts, ...).

COMPÉTENCES VISÉES

- Aimer le travail en équipe.
- Avoir une présentation soignée.
- Faire preuve de réactivité et de dynamisme.
- Avoir une capacité d'adaptation.

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements (liste non exhaustive) :

- Pratique professionnelle.
- Sciences appliquées à l'hygiène et aux locaux.
- Technologie professionnelle.
- Gestion appliquée.
- Anglais.
- Français / Ouverture sur le monde.
- Mathématiques / Sciences.
- Prévention Santé Environnement.
- EPS.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Méthodes pédagogiques :

Présentiel : Cours traditionnels, pratique professionnelle, travaux dirigés.

Méthodes d'évaluations :

Examen en fin de formation (certification en ponctuel).

Validation par bloc de compétences : non

Équivalence / Passerelle :

Pas d'équivalence complète.

Études de dossier et réponses individualisées.

COÛT DE LA FORMATION

• Estimé à 8564€ (cf. base France Compétences), intégralement pris en charge par les OPCO et les entreprises d'accueil. Inclus : tous moyens liés à la formation, au 1^{er} équipement, aux frais d'hébergement et de restauration pour partie.

• Reste à charge du bénéficiaire : complément aux frais d'hébergement / restauration / transport, complément en équipement professionnel selon les professions.

• «Aide unique aux employeurs» possible.

MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

• **Session** : une rentrée/an, en septembre. Date limite d'intégration dans les 3 mois qui suivent la rentrée.

• **Contrat** : apprentissage ou professionnalisation.

Prérequis :

• Avoir 15 ans au 31 décembre (de l'année de rentrée) et avoir validé la classe de 3^{ème}.

• Ou sur dossier pour les adultes et les personnes déjà titulaires d'un diplôme (min. Niveau 3) : Formation en 1 an.

Candidature & Délais d'accès :

Cf. «Pré-inscription» sur notre site internet.

SITUATION DE HANDICAP

• **Admission** : pour toute personne en situation de handicap, une étude au cas par cas du dossier de candidature sera réalisée par la référente handicap.

En fonction, des accompagnements spécifiques et des aménagements pourront être envisagés.

LES + DE LA FORMATION À L'IFA DE BOURGES

- 40 années d'expertise dans la formation.
- 1 service dédié à la relation entreprise.
- 3 Référents Mobilité.
- 1 Référente pour les personnes en situation de handicap.
- Espace remédiation : cours en accompagnement personnalisé.
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail.
- Préparation et passage du TOEIC.
- Partenaire Projet Voltaire.
- 1 service d'hébergement (sur les semaines à l'IFA).
- 1 service de restauration collective.
- Proche de la gare de Bourges / desservi par la ligne B Agglobus.

CONTACT

Service Commercial

commercial@ifabourges.fr

PLUS D'INFOS

www.ifabourges.fr

