

# CAP CUISINE

PAR APPRENTISSAGE



Com Reg NO Mars 2023 / Fondation Apprentis d'Auteuil - N° SIREN : 775 688 799  
Crédits photos : © Unsplash/Apprentis d'Auteuil

**CENTRE DE FORMATION VICTORINE MAGNE**

39 avenue du 6 juin

14100 LISIEUX

Site web : [victorinemagne.apprentis-auteuil.org](http://victorinemagne.apprentis-auteuil.org)



La confiance peut sauver l'avenir



# La confiance peut sauver l'avenir



## OBJECTIFS

Le ou la titulaire du CAP Cuisine exécute de manière professionnelle et autonome les techniques de fabrication du métier pour élaborer un menu complet. Il ou elle est capable de :

- Réaliser des productions

culinaires à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable

- Identifier les besoins en matières premières et les stocker
- Organiser sa production
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication
- Participer à la distribution des mets

## CONDITIONS D'ADMISSION

- Être de nationalité française ou bien autorisé à travailler en France
- Avoir suivi une 3e de l'enseignement général ou spécifique
- Être âgé de 16 à 29 ans à la date de signature du contrat

## DURÉE

Formation sur 2 ans (840 h) - soit 1 semaine par mois au centre de formation (12 semaines/an) et le reste du temps en entreprise.

## CONTENU DE LA FORMATION

### Enseignement professionnel :

- Travaux pratiques
- Technologie appliquée en cuisine et professionnelle culinaire
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Chef d'œuvre

### Enseignement général :

Français, Histoire-géographie, Enseignement moral et civique, Mathématiques, Sciences physiques et chimiques, Anglais, EPS, Prévention santé environnement.

### Centre de formation Victorine Magne

39 avenue du 6 juin - 14100 LISIEUX

Tél. 02 31 61 24 32

[ufa.victorine-magne@apprentis-auteuil.org](mailto:ufa.victorine-magne@apprentis-auteuil.org)

## SALAIRE

Rémunération en pourcentage du SMIC, allant de 27 % à 100 % selon l'âge, l'ancienneté dans l'entreprise et la progression dans le ou les cycles de formation faisant l'objet du contrat.

## COÛT DE LA FORMATION ET AIDES

**Formation gratuite.** Des réductions tarifaires avec la carte «étudiant des métiers», transports, permis B, logements, prime 1<sup>er</sup> équipement de 500 €. Self et internat à tarifs préférentiels.

## ET APRÈS ?

- Poursuite d'études en Mention Complémentaire, Brevet Professionnel ou Bac Pro
- Entrée dans la vie active : commis de cuisine, cuisinier, chef cuisinier, chef de partie, agent polyvalent de restauration, traiteur...

## SERVICES PRATIQUES



Accessibilité aux personnes en situation de handicap



Accès au self de l'établissement



Astro-bus, Train-ligne TER



Sur place : **internat** pendant les semaines de regroupement, possibilité de logement auprès du FJT (foyer de jeunes travailleurs)

## LES ATOUTS DU CENTRE DE FORMATION VICTORINE MAGNE

- Partenaires privilégiés avec l'UMIH14\* et les membres de la confrérie des disciples Escoffier
- Accompagnement à la recherche d'entreprise et mise en relation
- Des enseignements transversaux
- Une expérience de plus de 150 ans dans la formation et l'insertion des jeunes

+ d'infos



Site web : [victorinemagne.apprentis-auteuil.org](http://victorinemagne.apprentis-auteuil.org)

\* Union des Métiers et des Industries de L'Hôtellerie du Calvados.