



CAP CUISINE

Unité de formation par apprentissage

Public

Elèves âgés de 16 ans minimum, 15 ans pour les élèves ayant finalisé leur 3^e.

Sélection des candidats sur entretien.

Rythme de formation

2 ans répartis sur 15 semaines en centre de formation et 38 semaines en entreprise.

Validation de la formation

Le contrat d'apprentissage doit être réalisé dans son entièreté.

Validation des compétences par contrôles en cours de formation.

Après le CAP

Diplôme de niveau 3, le CAP cuisine permet :

- une insertion professionnelle directe
- une poursuite d'études vers un **Certificat de spécialisation en desserts de restaurant**, un **Bac professionnel cuisine** ou un **Brevet professionnel cuisine**.

Nos garanties

- ✓ Validation de l'entreprise d'apprentissage par les organismes de formation.
- ✓ 4 plateaux techniques dont 1 en pâtisserie
- ✓ Formateurs certifiés Education Nationale