

LE CAMPUS DES METIERS ET DE L'ARTISANAT DE LA LOZERE

Le Campus offre chaque année, à plus de 350 jeunes, la possibilité de se former à de nombreux métiers.

En fonction de ses goûts et de ses aptitudes, et dans de multiples secteurs, chacun peut choisir le métier qui lui ressemble.

Nos équipes vous accompagnent de l'étude de votre projet à sa réalisation. Elles vous orientent vers le parcours et le financement le plus adapté et le plus favorable au regard de votre situation. Elles vous soutiennent dans les démarches administratives nécessaires à son obtention.

Nos formations en alternance sont accessibles également aux adultes, sous certaines conditions.

Découvrez notre offre complète sur le catalogue de la CMA de la Lozère :

[Lien vers catalogue](#)

<http://cfa-mende.fr/>

04 66 49 04 76

Formation diplômante

TITRE PROFESSIONNEL Cuisinier Diplôme de Niveau 3

N° RNCP : 34095

Ministère du Travail du plein emploi et de l'insertion professionnelle
(date enregistrement : 08/04/2019)

Retrouvez les débouchés et le taux d'insertion sur la fiche RNCP :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/34095/#ancr7>

Code Rome : G1602

<https://candidat.pole-emploi.fr/marche-du-travail/fichemetierrome?codeRome=G1602>



Public, accessibilité

Public(s) : Demandeur d'emploi, jeune à partir de 16 ans, adulte en formation professionnelle continue.

Délai d'accès : Les inscriptions en formation au TP sont possibles en cours d'année scolaire.

Modalités d'accès :

Les formations sont accessibles en alternance :

- aux jeunes de 16 à 29 ans révolus dans le cadre d'un contrat d'apprentissage (ils bénéficient du statut d'apprenti),
 - aux personnes qui ont une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH), sans limite d'âge,
 - aux personnes qui ont un projet de création ou de reprise d'entreprise, sans limitation d'âge,
 - aux sportifs de haut niveau, sans limitation d'âge.
- tous les adultes, n'entrant pas dans les cas ci-dessus, peuvent également y accéder grâce aux différents dispositifs mis en œuvre dans le cadre de la Loi du 5 septembre 2018 pour la liberté de choisir son avenir professionnel. Un parcours aménagé peut être envisagé selon la situation professionnelle de chacun. Plusieurs financements sont possibles. N'hésitez pas à vous adresser à notre service de Formation Professionnelle Continue qui saura vous conseiller et vous proposer une solution adaptée à votre situation et à vos souhaits. 04 66 49 80 86.

Eligibilité CPF : Code 311166 | Début de validité 04/05/2019.



Modalités de recrutement et d'admission : Entretien et positionnement.

Niveau d'entrée : Après la classe de 3^{ème}.

Conditions spécifiques et prérequis : Aucun.

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

En fonction des formations et selon la situation de handicap, les parcours et les examens peuvent être aménagés sur demande par notre Référente Handicap. Mme Priscille LEJEUNE (04 66 49 04 76).

Mobilité européenne : Les apprentis peuvent bénéficier de différents programmes de mobilité pour effectuer un stage professionnel en Europe. Les séjours peuvent être organisés dans le cadre du programme Erasmus +. Ce programme permet aux apprentis de réaliser un stage dans une entreprise européenne.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Liberté - Égalité - Fraternité

CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE RÉGION OCCITANIE / PYRÉNÉES-MÉDITERRANÉE

59 ter chemin Verdale 31240 Saint-Jean • +33 5 62 22 94 22 • crma@crma-occitanie.fr • www.artisanat-occitanie.fr
SIREN 130 027 931

CAMPUS DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE LA LOZÈRE

Rue de l'Apprentissage • BP 120 • 48000 Mende • +33 4 66 49 04 76 • contact@cfa-mende.fr • www.cfa-mende.fr

SIRET 130 027 931 00307 - NDA 76311030031

Décret n° 2020-1416 du 18 novembre 2020

Quelques chiffres sur notre Campus

Près de **320**
apprentis formés
par an

25 médailles
MAF et
Olympiades des
métiers

Coût – Financement – Rémunération

Coût de la formation : selon dispositif

Statut apprenti : L'apprenti signe un contrat d'apprentissage avec son entreprise d'accueil. Il possède dès lors un statut de salarié. Sa rémunération varie de 27% à 100% du SMIC selon le métier préparé, l'année de formation et son âge. Le coût de la formation est entièrement pris en charge par l'Opérateur de compétences de la branche professionnelle (OPCO). La formation exige du matériel individuel et une tenue professionnelle financés pour un montant maximum de 500€.

Autres statuts : de nombreux dispositifs de prise en charge existent. Ils dépendent de votre situation personnelle. Nous vous accompagnons pour choisir le financement le plus adapté et le plus favorable pour vous.

Le coût de la formation est déterminé en fonction du nombre d'heures proposé dans le plan de formation suite à un positionnement.

Coût horaire de la formation : **14 €**

Objectifs

La formation en apprentissage a pour objectif de préparer l'apprenant au diplôme choisi. Cette préparation est organisée en alternance entre les cours dispensés par le CFA et les heures effectuées en entreprise d'accueil.

Une coordination permanente entre le professeur professionnel et le maître d'apprentissage, notamment via le Livret d'apprentissage, permet de s'assurer de la complétude des savoirs enseignés et transmis ainsi que de la progression pédagogique de l'apprenant.

Durée

La formation en centre est de 420 heures et se déroule généralement sur 2 ans.

Toutefois il est possible dans certains cas d'aménager cette durée.

La formation peut être ramenée à 1 an notamment si l'élève est titulaire d'un diplôme français au moins de même niveau ou d'un titre européen d'un niveau supérieur, et s'il peut faire valoir des compétences en lien avec la spécialité de CAP ciblée ou bénéficier réglementairement de dispenses d'épreuves.

La formation peut être étendue à 3 ans en fonction des profils et des besoins particuliers des apprenants.

Les parcours d'un an et de trois ans sont des parcours adaptés qui résultent obligatoirement d'une décision de positionnement prise par le Recteur ou par le Directeur académique des services de l'Éducation nationale (DASEN), sur proposition de l'équipe pédagogique et après dialogue avec l'apprenant ou sa famille (s'il est mineur).

Ces aménagements concernent les seuls élèves sous statut scolaire des établissements d'enseignement publics ou privés sous contrat.

Concernant les publics adultes, des aménagements sont également possibles en fonction de la situation, lors de la contractualisation de la formation.

Pour un apprenti, le rythme moyen de l'alternance est le suivant : 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise.

Soit par an : 420 heures au CFA, 1260 heures entreprise, 35 heures hebdomadaires.

Programme

PERSONNES RESSOURCES

DIRECTION

Samuel POUVREAU
samuel.pouvreau@cma-
lozere.fr

RESPONSABLE

PEDAGOGIQUE

Christelle PORTAL
christelle.portal@cma-
lozere.fr

CONSEILLER PRINCIPAL D'EDUCATION

Jérôme ANGOSTO
jerome.angosto@cma-
lozere.fr

REFERENTE HANDICAP

Priscille LEJEUNE
priscille.lejeune@cma-
lozere.fr

REFERENT MOBILITE

Francis VANDEMOORTELE
francis.vandemoortele@c
ma-lozere.fr

REFERENTE

ADMINISTRATIVE ET

FINANCIERE

Agnès BRUEL
agnes.bruel@cma-
lozere.fr

REFERENTE QUALITE

Elisabeth SAUMADE
elisabeth.saumade@cma-
lozere.fr

MEDIATEUR DE

L'APPRENTISSAGE

Christiane LESIEUR
christiane.lesieur@cma-
gard.fr

Le programme de la formation répond aux exigences du référentiel du diplôme.

Le programme de la formation répond aux exigences du référentiel du diplôme.

Le texte du référentiel est consultable via le site France Compétences : [Cliquer ici](#)

Le titre professionnel est composé de 3 blocs de compétences dénommés certificats de compétences professionnelles (CCP) qui correspondent aux activités énumérées ci-dessous.

Le titre professionnel peut être complété par un ou plusieurs blocs de compétences sanctionnés par des certificats complémentaires de spécialisation (CCS) mentionnés ci-dessous.

Le titre professionnel est accessible par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) ou suite à un parcours de formation et conformément aux dispositions prévues dans l'arrêté du 22 décembre 2015 modifié, relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi.

Les blocs de compétences du TP CUISINIER sont les suivants :

- Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes
- Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud,
- Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant.

Méthodes et moyens pédagogiques

Méthodes pédagogiques :

- Enseignants professionnels issus du métier
- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis en entreprise
- Mise en situation
- Pédagogie par l'expérimentation
- Effectifs des groupes adaptés aux enseignements
- Groupes par niveaux pour les matières générales
- Encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant
- Livret d'apprentissage

Moyens pédagogiques :

- Atelier pédagogique pour les pratiques professionnelles
- Salle de classe & salles informatiques équipées
- Centre de Ressources documentaires

Professeur référent du domaine professionnel : M. Francis VANDEMOORTELE

Qualification : CAP Cuisine / CAP Service de salle, BEP et BAC Hôtellerie Restauration, BTS Restauration. Titre Formateur Responsable pédagogique niveau 2. Expérience professionnelle de Manager Chef de cuisine. Professeur au CFA depuis 1993.

Modalités d'évaluation

Les titres professionnels sont des diplômes délivrés par le ministère du Travail, permettent d'acquérir des compétences professionnelles pour exercer un métier précis. Les évaluations sont d'ailleurs centrées sur la maîtrise des gestes professionnels.

Chaque titre professionnel est composé de plusieurs blocs de compétences appelés CCP (Certificat de Compétences Professionnelle). Chaque CCP peut être obtenu indépendamment des autres.

Les compétences des candidats issus d'un parcours continu de formation pour l'accès aux certificats complémentaires de spécialisation (CCS) sont évaluées par un jury au vu :

a) du titre professionnel obtenu.

b) d'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres

modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).

NAVETTE GRATUITE



Possibilité d'utiliser une navette gratuite entre la Gare et le CFA :

Gare de Mende / CFA : le dimanche soir à partir de 21h

CFA / Gare de Mende : le vendredi matin à 11h

UN OUTIL DE GESTION DÉMATÉRIALISÉ

Nous offrons à nos apprenants, leur responsable légal et leur maître d'apprentissage un outil de gestion dématérialisée personnalisé : **Le portail Net YPAREO.**

Il vous permettra d'accéder à l'ensemble des informations relatives au parcours de formation

- Emploi du temps
- Notes et évaluations
- Etat de présence
- Enquêtes de satisfaction, ...

UNE SECTION SPORT ET METIERS

Véritable opportunité pour les apprentis qui souhaitent se former à un métier sans mettre de côté leur passion pour le sport

c) du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.

d) des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

e) d'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice de l'activité du CCS visé.

La certification est validée par l'obtention du diplôme correspondant délivré par le Rectorat d'Académie. Lorsque le diplôme n'est pas obtenu, une attestation de fin d'acquis de formation, sera délivrée à l'apprenant en faisant état des CCP validés.

Débouchés / Passerelles

L'obtention d'un diplôme de niveau CAP permet une meilleure insertion dans la vie active.

85 % de ceux qui ont obtenu un CAP choisissent en effet d'entrer dans la vie professionnelle.

Il est possible de compléter ses études par les diplômes suivants :

MC Mention Complémentaire, BP Brevet Professionnel, BTM Brevet Techniques des Métiers, BMA Brevet des Métiers d'Art, CS Certificat de spécialisation, BAC Professionnel ou BAC Technologique.

Poursuite d'études au CFA de la Lozère :

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- BP Arts de la cuisine
- CAP Commercialisation et services en Hôtel Café Restaurant
- BP Arts du service et commercialisation en restauration

Consulter les fiches correspondantes sur la [page « Métiers de l'Hôtellerie Restauration »](#) de notre site.

Modalités Pratiques

Les enseignements sont délivrés au sein du Campus des métiers et de l'artisanat de la Lozère de Mende. Les cours sont planifiés du lundi au vendredi, dans les plages horaires suivantes : 8h00 à 17h30.

Un self pour les repas de midi, et du soir pour les internes, est à la disposition des apprenants.

Les apprenants peuvent bénéficier de prestations d'hébergement en internat.

Un hébergement spécifique peut être proposé aux adultes.

Nous proposons aux internes, des animations sportives, culturelles et ludiques, organisées au sein du Campus des métiers, du lundi au jeudi soir de 17h30 à 21h30.

Organismes responsable / Contact

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Lozère

2 Boulevard du Soubeyran
B.P. 90
48003 MENDE

SIRET : 130 027 931 00299
Téléphone fixe : 04 66 49 04 76
Email : formation@cma-lozere.fr
Site Web : www.cma-lozere.fr/

Campus des métiers et de l'artisanat de la Lozère

Rue de l'apprentissage
48000 MENDE

SIRET : 130 027 931 00307
Téléphone : 04 66 49 04 76
Email : cfa@cma-lozere.fr
Site Web : www/cfa-mende.fr/