

**NOUVEAU
UN CAP
CUISINE
EN 1 AN**

CAP CUISINE *Atelier des Chefs*

QU'EST CE QUE C'EST ?

Une formation en apprentissage qui propose davantage de temps en entreprise avec un accès à une plateforme en ligne

*La bonne
recette est
aussi la formation
en ligne*

CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir moins de 30 ans
- Avoir au moins un CAP (pour être dispensé des Enseignements Généraux)
- Trouver une entreprise pour signer un contrat d'apprentissage



POURQUOI SUIVRE CETTE FORMATION ?

- 1 diplôme en 1 an
- Seulement 25 jours de formation au CFA pour des cours d'enseignements professionnels uniquement
- Pouvoir passer plus de temps en entreprise
- Bénéficier de cours à distance avec la plateforme numérique l'Atelier des Chefs

OBJECTIF

- Valider le CAP
- Acquérir les techniques et savoir-faire du cuisinier
- Optimiser le développement des compétences en entreprise
- Permettre une reconversion rapide ou acquérir une double compétence (*exemple : Cuisine/Gestion pour créer un restaurant*) pour de jeunes adultes déjà diplômés (y compris du supérieur) et passionnés de cuisine