



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine



CAP CUISINE

Programme de reconversion professionnelle





CAP CUISINE

en formation continue

Passionné par la cuisine ... faites en votre métier.

Le travail de cuisinier vous permettra de mettre en avant **vos talents en art culinaire** avec une touche d'originalité et de créativité.

Etre cuisinier vous conduira à travailler seul ou équipe, comme chef d'entreprise ou dans une brigade.

Notre ambition est de **transmettre un ensemble de valeurs et de savoir-faire**.

Formateurs de haut niveau, modernité des équipements, groupe de travail, formation individualisée, tout est mis en œuvre pour favoriser la réussite de nos élèves et permettre à chacun de pouvoir **exprimer son talent**.

OBJECTIFS

CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir au moins 18 ans
- Maîtrise de la langue française
- Avoir un titre de séjour/visa valide

DURÉE DE LA FORMATION

Du 18 Aout 2025 au 6 Mars 2026

- 21 semaines en centre de formation
- 8 semaines de stage en entreprise

COÛT DE LA FORMATION

- Frais d'inscription : **80 €**
- **En fonction des diplômes obtenus :**
- Enseignement professionnel : **11 833 €**
- Enseignement professionnel + Anglais : **12 133 €**
- Enseignement professionnel + Anglais : **13 433 €**
+ Enseignement général

VALIDATION

- **UNIQUE en France.** Diplôme délivré par l'Education Nationale en contrôle en cours de formation
- Attestation de suivi de formation délivrée par l'Ecole Christian Vabret.

LIEU DE LA FORMATION

Ecole Christian Vabret

La Roseraie

Route du château

15130 VEZAC

www.efbpa.fr

Contact : Angélique SEPVAL – accueil@efbpa.fr

Tel. +33 (0)4 71 63 48 02

en partenariat avec :

Région Auvergne Rhône Alpes

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

l'UMIH du Cantal



et le GRETA
des Monts du Cantal



DÉTAILS DE LA FORMATION

Tous les cours se déroulent sur le campus de l'Ecole Christian Vabret



ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL (obligatoire pour tous)

DOMAINE PROFESSIONNEL DE LA CUISINE

Avec l'Ecole Christian Vabret, vous apprendrez à réaliser tous les produits inhérents au référentiel du CAP tels que :

- Appareils, fonds de sauces
- Entrées froides et entrées chaudes (charlotte d'asperges, crème Dubarry, œufs à la florentine...)
- Mets à base de poissons (dos de cabillaud en écailles de courgettes, ballotine de saumon...)
- Mets à base de viandes (blanquette de veau, canard à l'orange, poulet basquaise revisitée...)
- Garnitures d'accompagnement
- Desserts, Dressages, (le Savarin, Singapour, raviolis de crêpes à la crème d'orange, cuisson basse température...)

Mais vous bénéficierez également de quelques modules supplémentaires :

- **Initiation à la pâtisserie & à la boulangerie par des professionnels**
- **Travail avec des producteurs locaux en produits frais**
- **Se challenger, éveiller la créativité par le biais de journées dédiées**

ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

- Gestion Appliquée
- Prévention Santé Environnement
- Méthode HACCP
- Organisation de la production de cuisine
- Sciences appliquées à l'alimentation

STAGE PRATIQUE EN ENTREPRISE

- 8 semaines obligatoires
 - Possibilité d'allonger la période d'application en entreprise
- Nous mettons à votre disposition notre réseau national d'entreprises partenaires.
- | | |
|---------------|-------|
| ▪ 4 semaines | 175 € |
| ▪ 12 semaines | 350 € |

ENSEIGNEMENT GENERAL (en fonction des diplômes obtenus)*

- Français, Histoire et Géographie, Enseignement moral et civique, Mathématiques et Sciences-Physiques
- Anglais

*obligatoire pour les candidats ne pouvant pas justifier d'un diplôme équivalent ou supérieur reconnu par l'Education Nationale



Du rêve à la réalité !!!



Code CPF
246879

Les frais de scolarité comprennent :

- Frais d'inscription + frais de formation
- Les cours + manuel professionnel
- La mallette professionnelle indispensable pour les cours de pratique
- Une tenue professionnelle complète (veste + pantalon + chaussures + 3 tabliers + 5 toques + 5 torchons)



Demande de prise en charge financière :

Nous sommes là pour vous accompagner dans vos démarches administratives.

Cette formation peut être prise en charge par des organismes de financement :

- Vous êtes salarié sous contrat à durée indéterminée, renseignez-vous auprès de l'Organisme auquel vous cotisez (TRANSITIONPRO, FAFCEA, FAFSEA, OPCALIM, ANFH, UNIFAF, AGEFOS, UNIFORMATION,..)
- Vous êtes demandeur d'emploi, renseignez-vous auprès de France Travail
- Vous êtes demandeur d'emploi ou salarié, vous pouvez aussi vous renseigner auprès du Compte Personnel de Formation en indiquant directement l'action de formation sur votre compte.

Que faire après la formation ?

Nous mettons à votre disposition notre réseau National et International.

Vous recevrez par mail toutes nos offres d'emplois.

Vous serez mis en relation avec nos anciens élèves devenus chef cuisinier ou employé de restaurant.

Logement

Pour l'hébergement, nous mettons à votre disposition une liste de logements.

Accessibilité du centre aux personnes en situation de handicap :

L'Ecole Christian Vabret accueille et accompagne les personnes en situation de handicap sur l'ensemble de ses parcours de formation, sur des sites de formation adaptés.

Nathalie BREUIL, notre référent handicap est à votre écoute (n.breuil@efbpa.fr).

Les exigences liées aux métiers de boulanger, pâtissier et cuisinier (position verticale, port de charge, déplacements incessants) sont à prendre en considération dans le projet des personnes à mobilité réduite d'intégrer nos parcours de formation.

Nous conseillons aux personnes concernées de prendre contact avec CAP EMPLOI, AGEFIPH, la Maison du handicap ou FAGERH.