RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

GRETA ROUEN MARITIME
ACADÉMIE DE NORMANDIE

CAP - Cuisine

Formation accessible En alternance ou financée par la Région Normandie.Entrée en formation tout au long de l'année.Contactez-nous afin connaître les dates de réunions d'informations collectives qui ont lieu chaque mois.

ÉLIGIBLE CPF

Contenu de la formation :

- Organisation de la production de cuisine
- Préparation et distribution de la production de cuisine
- Français et histoire - géographie - enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique- chimie
- Éducation physique et sportive
- Prévention-santé-environnement
- Langue vivante étrangère

Objectifs de la formation :

Le ou la titulaire du certificat d'aptitude professionnelle "Cuisine" sera capable de préparer, réaliser et distribuer les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration.
Sous l'autorité d'un responsable : il ou elle sera capable d'assurer la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ; de contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ; de respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.
Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables.
Il ou elle sera capable d'exercer son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de la diversité des personnels, notamment en situation de handicap.

Métiers et emplois visés :

Le ou la titulaire du CAP cuisine peut occuper les postes de commis de cuisine, cuisinier, cuisinier en restauration collective, et dans tous types de concepts de restauration. Après une expérience professionnelle, il ou elle pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

Public concerné :

Demandeur.euse d'emploi
Jeune 16-29 ans
Salarié.e
Individuel.le autre

Méthodes et outils pédagogiques :

Le parcours est individualisé. La durée totale est donnée à titre indicatif. Un positionnement réglementaire sera réalisé en début de parcours afin d'étudier la possibilité de réduction du nombre d'heures.

Modalités d'enseignement :

Formation entièrement présentielle

Durée indicative en centre de formation :

800 heures

Durée indicative en entreprise :

490 heures

Pré-requis :

Maîtriser les compétences de base en français et mathématiques ; Être apte à l'emploi visé et être âgé de plus de 16 ans.

Modalités d'admission :

- Dossier de candidature
- Entretien individuel
- Test de positionnement

Niveau d'entrée :

Obligatoire : niveau 1 (savoir de base)

Niveau de sortie :

niveau 3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

Validations :

Validation du CAP Cuisine

Certification :

+ d'informations sur la certification RNCP38430 (libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur le lien suivant https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/.

Financement :

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
CPF
CPF de transition professionnelle
Financement individuel
Financement sur fonds publics
Plan de développement des compétences
Période de reconversion

Tarif de référence :

15€/h

Lieu(x) de formation :

Le Grand-Quevilly

Accès aux personnes en situation de handicap (ou PMR) :

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap

Prochaines dates :

Nous contacter

Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Marie-Anne Hinas
Téléphone : 02 79 02 30 00
Courriel : grand-quevilly-hr@greta-rouen.fr