

CAP Cuisine

Formation accessible En alternance



Métiers et emplois visés :

- Le titulaire du Certificat d'Aptitude professionnelle Cuisine occupe un poste dans tous types de cuisine sous l'autorité d'un responsable ;
 - Il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
 - Il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement;
 - Il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.
- Commis de cuisine dans la restauration traditionnelle, commerciale (restaurants, snacks...) ou collective

Public concerné :

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

Objectifs de la formation :

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation d'une production culinaire
- Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner
- Contrôler, dresser et envoyer la production
- Communiquer dans un contexte professionnel

Contenu de la formation :

Enseignement général

- Français, Histoire Géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques, Sciences Physiques et chimiques, Langue vivante étrangère (Anglais professionnel)

Enseignement professionnel

- Approvisionnement et organisation de la production culinaire, Réalisation de productions culinaires, Commercialisation et distribution de la production culinaire
- Technologie
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Prévention Sécurité Environnement
- Connaissance de l'entreprise

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.

Alternance de cours théoriques et d'applications pratiques

Formation en alternance centre et entreprise

Méthodes et outils pédagogiques :

- Cours collectifs, cours individualisés, e-learning
- Pratique professionnelle
- Approche métiers avec des professionnels
- Alternance entreprise

GRETA COTES NORMANDES

Siège social : lycée Curie/Corot - 377 rue de l'Exode - BP 40245 - 50000 Saint-Lô

N° SIRET : 19501219000029 - N° de déclaration d'activité : 2550P200050

Document non contractuel, peut-être soumis à modification

Modalités d'enseignement :

Formation entièrement présentielle

Durée indicative en centre de formation :

805 heures

Pré-requis :

- Maîtrise des règles de base de grammaire et de calcul

Modalités d'admission :

- Entretien de motivation
- Tests de positionnement

Niveau d'entrée :

Conseillé : niveau 1 (savoir de base) Aucun : sans niveau spécifique

Niveau de sortie :

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

Validations :

Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale Niveau 3 (CAP, BEP) : CAP cuisine ou validation d'un ou plusieurs de ses blocs de compétences. Épreuves en Contrôle en cours de formation (CCF) organisées selon le référentiel du diplôme par blocs de compétences :

- Organisation de la production de cuisine
- Préparation et distribution de la production de cuisine
- Français, Histoire Géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques, Sciences Physiques et chimiques,
- Langue vivante étrangère (Anglais professionnel)

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 :

Apprentissage
Contrat de professionnalisation
ProA

Tarif de référence :

17 €/H

Lieu(x) de formation :

BAYEUX

Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Mme DEGRENNE
Téléphone : 02 31 21 61 00
Courriel : greta-bayeux@ac-normandie.fr