

CAP - Cuisine

Formation accessible En alternance



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 :

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

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

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

Niveau d'entrée :

Aucun : sans niveau spécifique

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
Période de reconversion

Tarif de référence :

17 €/H

Lieu(x) de formation :

Bayeux

Prochaines dates :

Nous contacter

Renseignements et inscriptions

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