CAP - Cuisine

Formation accessible pour connaitre les prochaines dates de formation cliquez ICI

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 :

La pédagogie utilise l'exposé théorique, la mise en application des thèmes abordés sous forme de travaux dirigés. Mises en application sur des cas concrets liés aux attentes spécifiques du candidat.

Modalités d'enseignement :

Formation partiellement à distance

Durée indicative en centre de formation :

740 heures

Durée indicative en entreprise :

490 heures

Pré-requis :

Fin de scolarité obligatoire ou expérience professionnelle

Modalités d'admission :

Tests de positionnement

Niveau d'entrée :

Obligatoire : niveau 2 (préqualification)

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
CSP
Financement individuel
Financement sur fonds publics
Plan de développement des compétences
Période de reconversion

Tarif de référence :

Financement Région Normandie ou privé

Lieu(x) de formation :

Le Havre

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

Accès PMR conforme à la règlementation sur l'accessibilité des ERP

Prochaines dates :

Atelier permanent

Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Mme Audrey MEUNIER
Téléphone : 02 35 22 22 75
Courriel : greta-le-cesne@ac-normandie.fr