RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

greta PORTES NORMANDES ACADÉMIE DE NORMANDIE

CAP - Cuisine

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 :

Alternance de cours théorique et d'applications pratiques Formation en alternance en centre et en entreprise

Modalités d'enseignement :

Formation entièrement présentielle

Durée indicative en centre de formation :

770 heures

Durée indicative en entreprise :

476 heures

Pré-requis :

- Être dans une dynamique de projet professionnel pour le métier visé et la formation (degré de motivation et d'implication)
- Démontrer que le projet professionnel est cohérent et pertinent
- Faire preuve des capacités et motivation à suivre une formation de plusieurs mois en acceptant ses règles et ses contraintes
- Être capable de prévoir un temps de travail en dehors du temps réglementaire de formation
- Être apte à l'emploi visé
- Être apte à travailler en équipe
- Ne pas présenter de freins au bon déroulement de la formation

Modalités d'admission :

- Dossier de candidature
- Entretien individuel préalable à l'entrée en formation
- Tests de positionnement

Niveau d'entrée :

Aucun : information non communiquée

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 :

20 euros/heure

Lieu(x) de formation :

Bernay

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

Conforme à la règlementation sur l'accessibilité des ERP.

Prochaines dates :

Nous contacter

Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Antenne de Bernay
Téléphone : 02 32 43 77 40
Courriel : greta-portes-normandes-bernay@ac-normandie.fr