

CAP Cuisine



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

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 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 :

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 :

810 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)

GRETA DE LA RÉGION HAVRAISE

Siège social : 35 quai de Southampton - 76600 Le Havre

N° SIRET : 197 600 588 00044 - N° de déclaration d'activité : 2376 P001576

Document non contractuel, peut-être soumis à modification

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)

Financement :

Financement sur fonds publics

Éligible au CPF

Code CPF : 246879

Tarif de référence :

financement Région

Lieu(x) de formation :

Le Havre

Accès Handicapés :

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

Renseignements et inscriptions

Téléphone : 02 35 22 22 75

Courriel : lecesne.greta.lehavre@ac-rouen.fr