

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 oeuvre 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 oeuvre 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 :

- 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

Durée indicative en entreprise :

518 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 : sans niveau spécifique

Niveau de sortie :

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

Validations :

Diplôme du ministère de l'éducation nationale Niveau 3 (anciennement V) (CAP, BEP) : CAP cuisine 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 :

Contrat de professionnalisation

CSP

ProA

Éligible au CPF

Code CPF : 246879

Tarif de référence :

/

Lieu(x) de formation :

Bayeux

Prochaines dates :

Formation du 14/09/2020 au 18/06/2021

Renseignements et inscriptions

Nom du contact : ARVIER Ludovic

Téléphone : 02 31 21 61 00

Courriel : greta.arcissedecaumont@ac-caen.fr