

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
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 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 :

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

GRETA DE L'EURE

Siège social : lycée Aristide Briand - 2, rue Pierre Séward - 27031 Évreux cedex
N° SIRET : 192 700 169 000 27 - N° de déclaration d'activité : 2827 01981 27
Document non contractuel, peut-être soumis à modification

Modalités d'admission :

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

Niveau d'entrée :

Obligatoire : information non communiquée

Niveau de sortie :

niveau 3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

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 :

Apprentissage
Contrat de professionnalisation
CPF
CPF transition
CSP
Financement individuel
Financement sur fonds publics
Plan de développement des compétences
ProA

Éligible au CPF

Code CPF : 246879

Tarif de référence :

20 euros/heure

Lieu(x) de formation :

Bernay

Accès Handicapés :

Conforme à la réglementation sur l'accessibilité des ERP.

Prochaines dates :

Formation du 13/09/2021 au 10/06/2022

Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Jean-Luc Mautemps
Téléphone : 02 32 43 77 42
Courriel : jean-luc.mautemps@ac-normandie.fr

GRETA DE L'EURE

Siège social : lycée Aristide Briand - 2, rue Pierre Séward - 27031 Évreux cedex
N° SIRET : 192 700 169 000 27 - N° de déclaration d'activité : 2827 01981 27
Document non contractuel, peut-être soumis à modification