

CAP CUISINE

Taux de satisfaction : 97.00 %

Taux de réussite : 90.00 %

Taux d'insertion : 55.00 %

PUBLIC VISÉ

Tout public

Individuels payants

Compte Personnel Formation

Projet de transition
professionnelle

FNE

Transitions collectives

LE + DE LA FORMATION

Cette action bénéficie d'un programme d'accompagnement proposé en collaboration avec "Des étoiles et des femmes" - Certification à la pratique du numérique

DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée en centre : 550 heures

Durée en entreprise : 490 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

Pourcentage à distance : 10%

DATES PREVISIONNELLES

Du 04/10/2021 au 19/05/2022.

LIEUX DE FORMATION

GMTE93

Dugny - Lycée François Rabelais

1 rue François Rabelais

93440 Dugny

Site accessible aux personnes en situation de handicap

CONTACT

GMTE93

Esther Fianu

Tél : 01 49 44 42 70

gmte93.dugny@ac-creteil.fr

Référent handicap :

hervé.muller@ac-creteil.fr

TARIFS

Prix tarif public maximum :

Tarif heure stagiaire : 13,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

Voir nos conditions générales de ventes

FINANCEMENTS

Type de financement :

OBJECTIFS

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines. 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.

Après une expérience professionnelle, il pourra accéder à des postes à responsabilité.

PRE-REQUIS

Bon niveau d'enseignement général (3ème des collèges)

Aucune contre indication médicale

Sens du travail en équipe

Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

POSITIONNEMENT

réglementaire

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Informations collectives, tests de positionnement, entretiens individuels, journée d'immersion et d'ateliers

Inscriptions du 15/05/2021 au 30/06/2021 au GRETA des Métiers et des techniques économiques du 93 à Neuilly-sur-Marne.

Sous réserve de financement.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation individualisée mixte : cours en présentiel, accompagnement personnalisé.

Cours du jour

CONTENUS

DOMAINES PROFESSIONNELS

- ▶ Pôle 1 : Organisation de la production de cuisine
- ▶ Pôle 2 : Préparation et distribution de la production de cuisine
- ▶ Sciences appliquées : intégrées dans les pôles 1 et 2
- ▶ Communication : intégrée dans le pôle 2
- ▶ Gestion appliquée : intégrée dans les pôles 1 et 2
- ▶ Prévention Santé Environnement
- ▶ Sauvetage Secourisme du Travail (SST)

DOMAINES GÉNÉRAUX

- ▶ Français
- ▶ Histoire - Géographie - Enseignement moral et Civique
- ▶ Mathématiques - Sciences physiques & chimiques
- ▶ Langue vivante : Anglais professionnel

DOMAINES TRANSVERSAUX

- ▶ Sensibilisation aux principes de développement durable
- ▶ Accompagnement à la recherche de stage en entreprise
- ▶ Module de préparation à l'emploi
- ▶ Accompagnement individualisé du stagiaire

PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

VALIDATION

▶

Individuels payants, Compte
Personnel Formation, Projet de
transition professionnelle, FNE,
Transitions collectives

N° DOKELIO : AF_62324

Éligible CPF N° n°141085



Diplôme CAP cuisine niveau : 3

▶ Accessible par blocs de compétences.

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Ce titre prépare aux métiers de: commis de cuisine, chef de partie. Puis suivant votre expérience: chef de cuisine, responsable de service restauration, gérant, chef gérant, gérant en restauration collective.

CODES

NSF : 221

Formacode : 42752

Code Rome : G1602