

CAP CUISINE

Taux de réussite : 94.00 %

PUBLIC VISÉ

Tout public

Contrat d'apprentissage

DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée en centre : 400 heures

Durée en entreprise : 425 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 03/09/2021 au 30/06/2022.

LIEUX DE FORMATION

CFA

Lycée Emilie du Châtelet

35, cours du Danube

77000 Serris

CONTACT

CFA

Sarah Essadiki

Tél : 01.64.63.26.33

Stephane.Ecalard@ac-creteil.fr

Référent handicap :

Julie Boehrer/Mme Boumendil

TARIFS

Prix tarif public maximum :

Forfait parcours mixte :

5 323,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

[Voir nos conditions générales de ventes](#)

FINANCEMENTS

Type de financement :

Contrat d'apprentissage

Éligible CPF N° n°141085



CODES

NSF : 221

Formacode : 42752

Code Rome : G1602

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

Inscriptions du 19/05/2021 au 09/07/2021 au Lycée Emilie du Châtelet à Serris.

Candidature à faire valider par Eurodisney.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Organisé en alternance.

Cours du jour

Période de formation en entreprise.

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

- ▶ Diplôme CAP cuisine niveau : 3

Accessible par blocs de compétences.

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Brevet Professionnel préparé uniquement en apprentissage / Bac Pro / Bac
Technologique / BTS /
Mention complémentaire
Cuisinier.