



CAP CUISINE



OBJECTIFS

Assurer une production culinaire et sa distribution dans le respect des consignes de travail, des règles d'hygiène et de sécurité, de rentabilité, en veillant à satisfaire la clientèle pour occuper un poste de cuisinier dans le secteur de la restauration commerciale, collective (commis de cuisine puis chef de cuisine).

CONTENU

Domaine professionnel

- connaître les produits alimentaires
- gérer l'approvisionnement et le stockage
- maîtriser les techniques culinaires de base, dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité
- analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et valoriser les préparations
- élaborer un menu
- organiser et entretenir son poste de travail dans le respect de la réglementation
- Communiquer en fonction du contact professionnel et en respectant les usages de la profession

Domaine général

- maîtriser les compétences en français, mathématiques, sciences, anglais nécessaires à la gestion des situations professionnelles

Mise en situation professionnelle (période en entreprise).

PRÉ-REQUIS

Entretien de motivation accompagné d'un test de positionnement (en fonction des diplômes obtenus)

PUBLIC

Tout public

DURÉE INDICATIVE

De 518 à 800 heures

DÉLAI D'ACCÈS

Une fois par an

TARIF

12400 € pour un parcours de 800 heures

Nous consulter pour un parcours personnalisé, sur mesure.

FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
CPF
CPF de transition
Financement individuel
Plan de développement des compétences
ProA

MODALITÉ D'ADMISSION

Après entretien
Après test

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP...)

SERVICE VALIDEUR

Ministère de l'Education Nationale, de la
Jeunesse et des sports

VALIDATION

Certificat d'aptitude professionnelle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours et /ou fin de formation

ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour
étudier les conditions d'accès à la formation.

A NOTER

--

RNCP / RS

Pour plus d'informations sur la certification >
RNCP 37553



 Image not found or type unknown

Lieux d'exécution :

Lycée Hôtelier Savoie - Léman - THONON

Lycée Hôtelier François Bise - BONNEVILLE

POUR ALLER PLUS LOIN

DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

Cuisinier/ère

Gérant/e de restauration collective

Découvrez d'autres débouchés sur
coteformations.fr <https://coteformations.fr/>

NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2023

TAUX DE RÉUSSITE

88% de réussite

TAUX DE SATISFACTION

88% de nos stagiaires sont satisfaits



Contacts

GRETA SAVOIE HAUTE-SAVOIE

Pôle BONNEVILLE

210 quai du Parquet
74134 BONNEVILLE
Contact BONNEVILLE
Tél : 04 50 25 15 15

Pôle THONON

Galerie de l'Étoile
74200 THONON-LES-BAINS
Contact THONON
Tél : 04 50 43 91 81

Annexe

 cap_cuisine_sept24.pdf

Mise à jour le 2 Mai 2024

