



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

1 session par an en septembre

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

le 30 septembre

DOSSIER D'ADMISSION

Pour le dossier d'admission, merci de nous faire parvenir les éléments suivants : cv + courriel avec motivation du projet.

TARIF

9648 € tarif maximum pour un parcours complet

Si apprentissage : tarif selon les coûts contrats établis par France compétences

Nous consulter pour un parcours personnalisé, sur mesure.

FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage

Contrat de professionnalisation

CPF

Financement individuel

Fonds publics, France Travail ou Région, sous réserve d'éligibilité

Plan de développement des compétences

MODALITÉ D'ADMISSION

Après entretien

Après test

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

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

Entretiens individuels (en présentiel et/ou à distance) et ateliers collectifs. Préparation à l'entretien avec le jury par simulations. Suivi individualisé et si besoin accompagnement d'un expert pour la relecture et conseil

Entretiens individuels, mises en situation, auto-évaluation

Etude de cas pratiques et apports théoriques

Etude de cas, mises en situations professionnelles, démonstrations

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP,...)

SERVICE VALIDEUR

Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

VALIDATION

Certificat d'aptitude professionnelle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours et /ou fin de formation

La certification peut être obtenue en totalité ou partiellement, par bloc de compétences

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

DURÉE



maxi 759h centre / 490h en entreprise ;
parcours adaptable selon l'expérience
antérieure et le niveau de formation générale

LES + DE LA FORMATION

Qualité des plateaux techniques et expertise des intervenants

Pour l'apprentissage

Aucun frais à la charge de l'apprenti

Sécurisation des parcours



TAUX D'ABANDON 2023

le taux d'abandon en cours de formation est
de 3%

POUR ALLER PLUS LOIN

DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

Cuisinier/ère
Gérant/e de restauration collective

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

Contacts

GRETA GRENOBLE

NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2023 Service Hôtellerie-Restauration

6 rue Alfred de Vigny
38000 Grenoble

95% de taux de réussite

Tél : 04 76 84 20 60

TAUX DE SATISFACTION

94% de nos stagiaires sont satisfaits

TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI

100% après 6 mois





FICHE FORMATION

Mise à jour le 11 Octobre 2024

