

CAP Cuisine

une formation certifiante et qualifiante!













Objectifs de la formation et compétences visées







CAP Cuisine

Contenu de la formation

Enseignement professionnel

- Approvisionnement et organisation de la production culinaire
- Production et distribution culinaire
- Technologies culinaires
- Sciences appliquées et connaissance de l'entreprise

Enseignement général

- Français
- Mathématiques Sciences
- Histoire Géographie
- Anglais
- Prévention Sécurité Environnement (PSE)

Agence de Saint-Malo-Dinan

1 rue Pierre de Coubertin 02 99 21 12 22 patricia.monnier@ac-rennes.fr



Contacts

Conseillère en formation continue Laurence COLLINET Assistante de formation Patricia MONNIER



Pré requis

Avoir un niveau 3ème.



Lieu de formation

Lycée Hôtelier 33 rue des écoles - 35800 DINARD Formation également disponible sur le site de Rennes.



Publics

Tout public

Détail : jeunes (- de 26 ans) et adultes demandeurs d'emploi, salariés en reconversion...



Tarif

Nous consulter.

Code CPF salarié: 141085

Code CPF demandeur d'emploi : 141085



Validation

CAP Cuisine.

Possibilité de faire valider ses acquis VAE (Validation des Acquis Professionnels).



Date

Du 1 octobre 2018 au 31 mai 2019 Réunions d'information collective :

les 14 et 21 juin 2018 à 9h00 Lycée Maupertuis 1 rue Pierre de Coubertin 35400 Saint-Malo



Informations spécifiques

Durée en centre : 700 h. Durée en entreprise : 350 h.

Possibilité d'une pré-qualification de 70 h pour les personnes n'ayant pas le niveau V.



Méthodes et moyens pédagogiques

Parcours individualisé selon le niveau de formation initiale.

Alternance de cours théoriques et d'applications en atelier.

Contrat de professionnalisation ou période de professionnalisation.



Formation éligible au CPF salarié



Formation éligible au CPF demandeur d'emploi



Congé individuel de formation



Financement "Région" possible









