



Cuisinier.ière

Le CAP Cuisine



Objectif

Le titulaire du CAP cuisine est amené à exercer un emploi dans les métiers de la cuisine de tous les secteurs de la restauration commerciale ou sociale.

Le titulaire du CAP Cuisine devra, sous l'autorité d'un responsable, être capable :

- de contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- d'assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- de respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- de contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

Cuisinier.ière

Contenus de la formation

Enseignement professionnel

- La technologie culinaire
- Pâtisserie
- Sciences appliquées à l'hygiène, à l'alimentation
- La connaissance de l'entreprise et de l'environnement

Enseignement général

- Expression française
- Mathématiques - sciences physiques
- Anglais

Agence de Carhaix

Lycée Paul Sérusier - avenue de Waldkappel
29270 CARHAIX-PLOUGUER
02 98 93 75 77
greta.agcarhaix@ac-rennes.fr



Contact
Stéphany QUEMARD



Durée

690 heures en centre
350 heures en entreprise



Méthodes et moyens pédagogiques

Alternance de séances théoriques et pratiques axées sur la professionnalisation
Plateaux techniques : cuisine pédagogique



Validation

CAP Cuisine
HACCP
Certificat Sauveteur Secouriste du Travail

Modalités d'évaluation

Contrôles en cours de formation (CCF)

Réussite à l'examen : **100%** (session 2017/2018)
Insertion à 6 mois : **83%**



Dates

du 2 oct-19 au 15 mai-20

- 12 juin-19 à 9h
- 10 sept-19 à 9h

Se munir d'un CV

réunion
d'information



Lieu de formation

Agence de Carhaix - Lycée Paul Sérusier



Publics

Tout public
Demandeurs d'emploi, salariés en Projet de Transition Professionnelle
Contrat en alternance



Pré requis

Une expérience en restauration est souhaitée
Une PMSMP devra être mise en place



Financement à destination des demandeurs d'emploi sous réserve de l'attribution du marché par la Région Bretagne



Plan de formation entreprise



Financement dans le cadre d'un projet de transition professionnelle

MAJ mai19

