

FORMEZ-VOUS À DEMAIN

greta de BRETAGNE OCCIDENTALE

Cuisine (CAP)

OBJECTIFS

Le-la titulaire du CAP cuisine assure, sous l'autorité d'un-e responsable, une production culinaire et sa distribution en respectant les consignes de travail, dans le souci permanent de satisfaire la clientèle et dans le respect de la réglementation.

Il-elle peut exercer dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale et collective.

PRÉ-REQUIS

Une expérience en restauration est souhaitée. Une évaluation en milieu de travail devra être mise en place.

CONTENUS

Approvisionnement et stockage

- Prévoir les produits nécessaires aux réalisations conformément aux fiches techniques
- Réceptionner, contrôler et stocker les denrées

Organisation

- Organisation du poste de travail en tenant compte des impératifs de production

Production culinaire

- Préparations préliminaires des denrées brutes et pré-élaborées
- Cuissons et remises en température
- Appareils, fonds et sauces de base
- Hors-d'oeuvre froids, chauds et à base de pâte
- Desserts de restaurant

Distribution de la production

- Dressage et mise en valeur des préparations culinaires
- Commercialisation et distribution de la production culinaire

Enseignements transversaux

- Technologie culinaire
- Sciences appliquées
- Hygiène et sécurité alimentaire
- Sauveteur Secouriste du Travail
- Prévention Santé Environnement
- Gestion appliquée
- Enseignement général (sauf équivalence diplôme)
- Accompagnement à la recherche d'emploi

Activités connexes

- Accords mets et vins
- Pâtisserie
- Pizzas
- Crêpes et galettes

TYPE DE VALIDATION

CAP

Possibilité de validation totale ou partielle par bloc de compétence.

CONTACT

Caroline COSMAO

coordonnatrice

02 98 93 75 77

greta.agcarhaix@ac-rennes.fr

Agence de Carhaix

Avenue de Waldkappel

29270 Carhaix

02 98 93 75 77

INFOS PRATIQUES

Date

De septembre 2021 à mai 2022

Durée

1076 heures

Dont 350 heures en entreprise

Lieu de formation

Greta - Agence de Carhaix

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.



Financements possibles

- Apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- CPF
- CPF de transition
- Région Bretagne
- Autre

Tarif

15€/H hors accord négocié

Publics

Public

Particulier, individuel, Salarié

Détail : Demandeurs d'emploi ayant validé leur projet de travailler dans le domaine de la restauration

NIVEAU DE VALIDATION

Niveau 3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation en cours de formation

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Information collective
- Entretien individuel
- Test de positionnement

Les délais d'accès à la formation sont variables en fonction des places vacantes. Nous consulter.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Période en entreprise
- Accompagnement personnalisé
- Mise en situation professionnelle sur plateau technique

TAUX DE RÉUSSITE

100%

TAUX D'INSERTION

100% à 3/6 mois

Pour connaître les débouchés, consultez le site <https://cleor.bretagne.bzh>

RÉUNIONS D'INFORMATION

En programmation, n'hésitez pas à nous consulter.

AUTRES AGENCES PROPOSANT CETTE FORMATION

Agence de Saint-Brieuc - Agence de Quimper - Agence de Redon - Agence de Lannion -
Agence de Rennes - Agence de Saint-Malo - Dinan - Tinténiac

Retrouvez nos conditions générales de vente et tous nos indicateurs de résultats sur le site :
<https://greta-bretagne.ac-rennes.fr/portail/web/conditions-generales-de-vente>

Informations spécifiques

Formation financée par la Région Bretagne à destination des demandeurs d'emploi dans le cadre du dispositif QUALIF Emploi.