



# CAP Cuisine

une formation certifiante  
et qualifiante !

Eligible CPF



## Objectifs de la formation et compétences visées

Le·a titulaire du CAP Cuisine prépare et réalise les plats, de l'entrée au dessert, selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité et la charte qualité de l'établissement. Il dresse les préparations culinaires, participe à la distribution et assure les opérations de fin de service (nettoyage, rangement du matériel et des locaux).

# 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 30 septembre 2019 au 12 mai 2020  
Réunions d'information collective :

- les 17 et 24 juin 2019 à 14h  
Lycée Maupertuis  
1 rue Pierre de Coubertin  
35400 Saint-Malo



### Informations spécifiques

Durée en centre : 690 h.  
Durée en entreprise : 350 h.



### Méthodes et moyens pédagogiques

Parcours individualisé selon le niveau de  
formation initiale.  
Alternance de cours théoriques et  
d'applications en atelier.



Projet de Transition  
Professionnelle



Compte Personnel  
de Formation



En contrat de  
professionnalisation