



Cuisinier.ière

Le CAP Cuisine

UNION EUROPÉENNE
UNANIEZH EUROPA



L'Europe s'engage
en Bretagne / Avec le Fonds social européen



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

Les activités professionnelles

Pôle 1 : Organisation de la production de cuisine

Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage

Contribuer à l'organisation d'une production culinaire

Pôle 2 : Préparation et distribution de la production de cuisine

Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine

Mettre en oeuvre les techniques de base et cuisiner

Contrôler, dresser et envoyer la production

Communiquer dans un contexte professionnel

Agence de Carhaix

Lycée Paul Sérusier - avenue de Waldkappel

29270 CARHAIX-PLOUGUER

02 98 93 75 77

greta.agcarhaix@ac-rennes.fr



Contacts

Stéphany QUEMARD, conseillère en formation continue

Philippe RICARDO, coordinateur



Lieu de formation

Agence de Carhaix - Lycée Paul Sérusier

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite



Publics

Tout public

Demandeurs d'emploi, salariés en Projet de Transition Professionnelle

Contrat en alternance



Pré requis

Une expérience en restauration est souhaitée

Validation de projet



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)

3 blocs de compétences : Possibilité de validation d'un/ou plusieurs blocs

Réussite à l'examen : **100%** (session 2019)

Insertion à 6 mois : **100%**

Indice de satisfaction stagiaires : **72%** (session 2019)



Dates

Du 25 sept-20 au 7 mai-21

- Le 9 juin à 9h
- Le 3 septembre à 9h

Se munir d'un CV

> Entretien et tests de recrutement

réunion d'information



Tarif et financement

A partir de 13,5 € de l'heure hors accord négocié

Formation financée par la Région Bretagne dans le cadre du dispositif QUALIF Emploi pour les personnes en recherche d'emploi



QUALIF Emploi



Financement dans le cadre d'un projet de transition professionnelle

conditions générales de vente consultables sur notre site

MAJ fév-20

