

CAP Cuisine

PRÉ-REQUIS

La formation est ouverte à toute personne présentant les pré-requis suivants :

- Savoir lire, écrire et compter.
- Projet professionnel validé.

MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès de 8 mois maximum à partir de la demande du bénéficiaire.

Test de positionnement et entretien individuel.

DURÉE

La formation dure 8 mois :

- 560h en centre de formation
- 560h en entreprise (stage)

OBJECTIFS

Acquérir les compétences professionnelles du métier de cuisinier et **obtenir le CAP Cuisine, diplôme de niveau 3** - RNCP38430 - Ministère de l'Éducation Nationale - 01/09/2024.

La formation vise à :

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire
- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- Communiquer en fonction du contexte professionnel
- Technologie professionnelle, gestion/sciences appliquées, hygiène alimentaire
- Compétences et connaissances transversales à l'insertion professionnelle
- Langue vivante étrangère
- Prévention, santé & environnement
- Préparation aux épreuves d'enseignement général dispense selon conditions diplôme
- OPTION : Module Français Langue Etrangère à visée professionnelle

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours



CONTACT

IFAC pm

Rue des Frères Lumière,
25200 BETHONCOURT
03 81 97 36 37
contact@ifac-pm.com
www.ifac-pm.com

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis tout au long du parcours de formation, passation des épreuves en fin de parcours de formation.

Examen ponctuel.

Certification partielle possible.

COÛT DE LA FORMATION

Vous êtes salarié ?

Coût de la formation à partir de 10 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

Nos équipes vous proposent des solutions et un accompagnement individuel dès la prise en charge de votre projet.

Cette formation est modulable en fonction de votre objectif professionnel.

Vous êtes demandeur d'emploi ?

Formation financée par le Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté, ouvre droit à une rémunération après acceptation du dossier.

Rencontrez votre conseiller France travail, Mission Locale, CAP Emploi, ... qui nous adressera votre candidature.

POURSUITES D'ÉTUDES

- Certificat de Spécialisation Dessert de Restaurant (Niveau 3)
- Brevet Professionnel Arts de la Cuisine (niveau 4)

DÉBOUCHÉS

- Commis de cuisine
- Cuisinier
- Cuisinier en restauration collective

Le titulaire du CAP Cuisine peut exercer dans plusieurs secteurs :

- Tous types d'établissement de restauration (commerciale, collective, sociale)

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !

