

## POUR VOUS INSCRIRE

**Prochaine session** : nous contacter

**Lieu de formation :**

RESSOURCES FORMATION  
162 Avenue de Stalingrad  
92700 Colombes

Adressez vos CV et lettre de motivation à  
recrutement@ressourcesformation.fr  
01 48 58 38 37

**Vous êtes en situation de handicap ?**

Pour toute question, merci de nous contacter par  
mail à contact@ressourcesformation.fr

## MODALITÉS

**Rythme** : mixte (blended-learning)

**Nombre d'heures** : 1029 heures en centre dont 420  
heures de stage en entreprise

**Effectif** : 15 personnes maximum par session

**Horaires** : du lundi au vendredi de 09h00 à 17h00

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Supports pédagogiques
- Etudes de cas et exercices pratiques

## FORMATEUR

Professionnel confirmé, notre formateur met en oeuvre  
une pédagogie adaptée visant la professionnalisation  
et la qualification dans le domaine culinaire.

## TARIF

**Demandeurs d'emploi** : formation conventionnée, gratuite  
et rémunérée, financée par le Conseil Régional d'Ile-de-  
France.

**Pour les salariés et autres publics** : à partir de 2.000 € en  
fonction des besoins. Un devis et un plan de formation  
sont établis sur demande.

**90%** de retour à l'emploi  
**80%** de réussite à l'examen final  
**95%** de satisfaction  
**100** stagiaires formés par an

# CAP CUISINE ÉLICIBLE CPF

## PRÉ REQUIS

**Pré requis :**

- Niveau 4ème/3ème du collège
- Projet professionnel validé par un stage, emploi, EMT, POP et/ou issu d'un accès à la qualification aux métiers de la restauration
- Aucune contre-indication médicale

## OBJECTIF

**A l'issue de la formation vous :**

- Aurez les techniques et savoirs nécessaires à la validation du CAP cuisine

## PROGRAMME

**Modules d'enseignements généraux :**

- Français, Histoire-Géographie
- Mathématiques, sciences physiques

**Modules d'enseignements professionnels :**

- Hygiène et sécurité
- Production de préparations froides et chaudes
- Mise en place de la distribution et service au client
- Entretien des locaux, matériels et équipements

**Modules transversaux :**

- Connaissance de l'entreprise et de ses codes
- Bureautique, préparation à l'emploi
- Développement durable

## MÉTHODES D'ÉVALUATION

- **Avant la formation** : tests et entretien de motivation
- **Pendant la formation** : tests et mises en situation
- **A la fin de la formation** : évaluation devant un jury professionnel (possibilité de validation d'un ou plusieurs blocs de compétences) et évaluation de la satisfaction client

## DÉBOUCHÉS

A l'obtention du CAP, vous pourrez accéder à l'emploi sur des fonctions de commis de cuisine, cuisinier.

## VALIDATION

Validation du CAP cuisine.

Niveau de sortie : niveau 3 (équivalent CAP/BEP).

## SUITE DE PARCOURS

En 1 an en Mention complémentaire ou en 2 ans en BAC professionnel ou Brevet professionnel