

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 : 1029h (609h en centre et 420h
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
2.500 € 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

- 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).

POURSUITE D'ÉTUDES

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