

CAP cuisine

Formacode 42752 (cuisine)



Dates

Du 13/06/2023 au 23/12/2023

Lieu

162 avenue de Stalingrad 92700 Colombes

Rythme

mixte

Effectif : 15 apprenants par session

Nombre d'heures

924h au total

574h en centre et 350h en entreprise

Horaires : du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00

Inscription

CV et lettre de motivation

recrutement@ressourcesformation.fr

Référent handicap

contact@ressourcesformation.fr



PRÉREQUIS - PUBLIC - OBJECTIFS

Pré requis

Niveau 4ème ou 3ème (collège)

Projet validé dans les métiers de la restauration

Bonne condition physique

Public

Demandeur d'emploi / salarié

Objectifs

A l'issue de la formation, l'apprenant sera en mesure d'occuper un poste dans tous types de cuisines, de contribuer à la satisfaction de la clientèle, d'assurer la production culinaire et sa distribution, de respecter les règles d'hygiène et de sécurité.



PROGRAMME

Modules généraux

UP1 Organisation de la production de cuisine

UP2 Réalisation de la production de cuisine

Modules professionnels

Techniques de préparation à l'emploi

Stage en entreprise

Modules transverses

Français, histoire-géographie, anglais

Enseignement moral et civique

Mathématiques, sciences-physiques

prévention santé environnement, développement durable

L'entreprise et ses codes, bureautique, secourisme



MÉTHODES D'ÉVALUATION

Avant la formation

: test écrit et entretien

individuel

Pendant la formation

: exercices, mises en

situation, travaux pratique

Après la formation

: évaluation devant un jury

professionnel (possibilité de valider un ou des

blocs de compétences) et évaluation de la

satisfaction client



PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

Plateau technique, mises en situation, travaux

pratiques, supports pédagogiques

Formateur

Professionnel du secteur et formateur confirmé

dans le secteur de la restauration



VALIDATION - DÉBOUCHÉS

Validation

CAP cuisine

Niveau de sortie : niveau 3 (CAP/BEP)

Débouchés

Cuisinier, commis cuisinier

Poursuite d'études

En 1 an, en mention complémentaire art de la cuisine

allégée / cuisinier en desserts de restaurant /

employé traiteur / sommellerie / employé barman

En 2 ans, Bac professionnel cuisine ou Brevet

Professionnel cuisine



TARIF

Demandeurs d'emploi

: formation conventionnée,

gratuite et rémunérée financée par le Conseil

Régional d'Île-de-France

Salarié et autre public

: devis et plan de formation

établis sur demande

30 apprenants formés par an

90% de satisfaction

80% de réussite

85% de retour à l'emploi

Visitez notre site web : www.ressourcesformation.fr

RF/PRFE/CAP/COUSINE/FICHE TECHNIQUE/VMARS/2023