RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

greta VAL-DE-MARNE ACADÉMIE DE CRÉTEIL

CAP CUISINE

Taux de satisfaction : 83.40 %

Taux de réussite : 100.00 %

Taux d'insertion : 60.00 %

PUBLIC VISÉ

Tout public

DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée en centre : 560 heures

Durée en entreprise : 490 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

Possibilité de réduction de parcours de formation pour les candidats titulaires d'un diplôme d'Éducation Nationale.

DATES PREVISIONNELLES

Du 04/11/2024 au 05/06/2025.

LIEUX DE FORMATION

GRETA Val-de-Marne

Collège Elsa TRIOLET

2 avenue Boileau

94500 Champigny-sur-Marne

Site accessible aux personnes en situation de handicap

CONTACT

GRETA Val-de-Marne

Frédérique Paitry Marchais

Tél : 01 55 98 11 50

greta94.triolet@ac-creteil.fr

Référent handicap :

greta94.referent.handicap@ac-creteil.fr

TARIFS

Prix tarif public maximum :
Tarif heure stagiaire : 13,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

Voir nos conditions générales de ventes

FINANCEMENTS

Type de financement :

Individuels payants, Compte Personnel Formation, Projet de transition professionnelle, Prise en charge demandeur d'emploi possible

CODES

NSF : 221

RNCP : 37553

CERTIFINFO : 88543

OBJECTIFS

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable :
- Il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise,
- Il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité,
- Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement,
- Il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

Après une expérience professionnelle, il pourra accéder à des postes à responsabilité.

PRE-REQUIS

Bon niveau d'enseignement général (3ème des collèges)
Aucune contre indication médicale. Sens du travail en équipe.
Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

POSITIONNEMENT

pédagogique

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Information collective ou individuelle - Tests et entretien
Inscriptions du 28/11/2023 au 22/11/2024 au Collège Elsa TRIOLET à Champigny-sur-Marne.
Possibilité de faire une demande de devis de formation, contacter le GRETA Val de Marne par tél : 01 45 16 19 19 ou par mail : greta94@ac-creteil.fr
Sous réserve de financement.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation individualisée mixte. Cours en présentiel, activités en ligne tutorées accompagnement personnalisé.

CONTENUS

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Pôle 1 : Organisation de la production de cuisine
- Pôle 2 : Préparation et distribution de la production de cuisine
- Sciences appliquées : intégrées dans les pôles 1 et 2
- Communication : intégrée dans le pôle 2
- Gestion appliquée : intégrée dans les pôles 1 et 2
- Prévention Santé Environnement
- Sauvetage Secourisme du Travail (SST)

DOMAINES GÉNÉRAUX

- Français
- Histoire - Géographie - Enseignement moral et Civique
- Mathématiques - Sciences physiques & chimiques
- Langue vivante : Anglais professionnel

DOMAINES TRANSVERSAUX

- Sensibilisation aux principes de développement durable
- Techniques de recherches d'emploi
- Compétences numériques et prise en main de gret@distance

PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

VALIDATION

- Diplôme CAP Cuisine niveau : 3
-

Club développement durable des établissements publics et entreprises publiques
CHARTE DIVERSITÉ

Formacode : 42752

Code Rome : G1602

Accessible par blocs de compétences.

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Brevet Professionnel préparé uniquement en apprentissage / Bac Pro / Bac Technologique / BTS / Mention complémentaire