RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

greta SEINE-SAINT-DENIS ACADÉMIE DE CRÉTEIL

CAP - CUISINE

PUBLIC VISÉ

Tout public

DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée de formation : 693 heures

Durée en entreprise : 490 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

Pourcentage à distance : 10%

DATES PREVISIONNELLES

Du 30/09/2024 au 03/07/2025.

LIEUX DE FORMATION

GRETA Seine-Saint-Denis

Lycée François Rabelais

1 rue François Rabelais

93440 Dugny

Site accessible aux personnes en situation de handicap

CONTACT

GRETA Seine-Saint-Denis

GRETA 93 Pôle Recrutement

Tél : 01 49 37 92 55

GRETA93@AC-CRETEIL.FR

Référent handicap :

greta93.referent.handicap@ac-creteil.fr

Consulter notre Politique Handicap

TARIFS

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

Organisme non soumis à la TVA.

Voir nos conditions générales de ventes

CODES

NSF : 221

RNCP : 38430

CERTIFINFO : 88543

Formacode : 42752

Code Rome : G1602

Pour candidater à l'une de nos formations, merci de nous transmettre un CV et une lettre de motivation par mail à l'adresse : Greta93@ac-creteil.fr

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.

PRE-REQUIS

Bon niveau d'enseignement général (3ème des collèges)

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Informations collectives, tests de positionnement, entretiens individuels
Inscriptions du 01/01/2024 au 29/09/2024 au GRETA Seine-Saint-Denis à Aubervilliers.
Sous réserve de financement.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation individualisée mixte : cours en présentiel, accompagnement personnalisé.
Cours du jour

CONTENUS

- Organiser la production de cuisine
- Préparer et distribuer la production de cuisine
- Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Éducation physique et sportive
- Prévention-santé-environnement
- Langue vivante étrangère

VALIDATION

- Date d'enregistrement RNCP/RS : 15/11/2023
- Nom du certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse
- Diplôme CAP - Cuisine niveau : 3

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Ce titre prépare aux métiers de: commis de cuisine, chef de partie. Puis suivant votre expérience: chef de cuisine, responsable de service restauration, gérant, chef gérant, gérant en restauration collective.