

## CAP CUISINE

Taux de satisfaction : 100.00 %

Taux de réussite : 96.00 %

Taux d'insertion : 66.67 %

### PUBLIC VISÉ

Tout public

### DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée en centre : 574 heures

Durée en entreprise : 490 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

### DATES PREVISIONNELLES

Du 17/05/2021 au 17/12/2021.

### LIEUX DE FORMATION

GMTE77

Centre GRETA MTE 77 - Meaux - Jean VILAR

83 avenue Salvador Allende

77100 MEAUX

### CONTACT

GMTE77

Brigitte De Junnemann

Tél : 01 60 09 04 06

brigitte.dejunnemann@ac-creteil.fr

Référent handicap :

Laurent Valleix

### TARIFS

Prix tarif public maximum :

Forfait parcours mixte : 13,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

[Voir nos conditions générales de ventes](#)

### FINANCEMENTS

Type de financement :

Projet de transition professionnelle

N° DOKELIO : SE\_0000522809

Éligible CPF N° n°141085



### CODES

NSF : 221

Formacode : 42752

Code Rome : G1602

### 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

réglementaire

### MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Inscriptions du 02/02/2021 au 13/05/2021 au Centre GRETA MTE 77 - Meaux - Jean VILAR à MEAUX.

### MODALITES PEDAGOGIQUES

Cours du jour

### 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
- ▶ Accompagnement à la recherche de stage en entreprise
- ▶ Module de préparation à l'emploi
- ▶ Accompagnement individualisé du stagiaire

### PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

### VALIDATION

- ▶ Diplôme CAP cuisine niveau : 3
- ▶ Accessible par blocs de compétences.