

CAP CUISINE

Taux de réussite : 94.00 %

PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans
Contrat d'apprentissage

LE + DE LA FORMATION

Aucun frais d'inscription ne sera demandé.
Prise en charge à 100 % par l'état.

DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.
Durée en centre : 800 heures
Durée en entreprise : 835 heures
Durée hebdomadaire moyenne : 34h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 01/09/2021 au 30/06/2023.

LIEUX DE FORMATION

CFA
Lycée du Gué à Tresnes
Domaine du Gué à Tresnes
77440 Congis-sur-Thérouanne
Site accessible aux personnes en situation de handicap

CONTACT

CFA
Nicole Eustache
Tél : 01 57 02 67 74
cfa-academique@ac-creteil.fr
Réfèrent handicap :
Julie Boehrer

TARIFS

Prix tarif public maximum :
Forfait parcours mixte :
5 323,00 €.
Organisme non soumis à la TVA.

[Voir nos conditions générales de ventes](#)

FINANCEMENTS

Type de financement :
Contrat d'apprentissage
N° DOKELIO : AF_98167
Eligible CPF N° n°141085



CODES

NSF : 221
Formacode : 42752

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 22/03/2021 au 08/07/2021 au Lycée du Gué à Tresnes à Congis-sur-Thérouanne.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Organisé en alternance.
Cours du jour
Période de formation en entreprise.

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.

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

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