

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 : 550 heures

Durée en entreprise : 490 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

Durée individualisée en fonction des acquis

DATES PREVISIONNELLES

Du 08/11/2021 au 10/06/2022.

LIEUX DE FORMATION

GMTE77

Lycée Léonard de VINCI

2 bis Rue Édouard Branly

77000 Melun

CONTACT

GMTE77

Meryem Lestal

Tél : 01 84 86 06 54

gnte77.melundevinci@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 :

Individuels payants

Eligible 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 12/05/2021 au 02/11/2021 au Lycée Léonard de VINCI à Melun.
Sous réserve de financement.

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.