



Formacode : 42752 - Code Rome : G1602

Eligible CPF - Tous publics - n°141085



CAP CUISINE

PUBLIC VISÉ

Tout public

NIVEAU

Niveau de sortie : niveau V (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

NATURE DE LA VALIDATION

Validation de la formation :
diplôme CAP cuisine

DUREE

Durée en centre : 574 heures
Durée en entreprise : 350 heures
Durée hebdomadaire moyenne :
35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 26/09/2016 au 30/05/2017.

LIEUX DE FORMATION

GMTE77
Lycée Léonard de VINCI
2 bis Rue Édouard Branly
77000 Melun
Tél : 01 84 86 06 52

CONTACT

Meryem Lestal

OBJECTIFS

Le titulaire du CAP Cuisine est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle : commerciale et collective. Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène, de sécurité et de rentabilité, assurer la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable. Il organise son poste de travail et participe à l'approvisionnement et au stockage des produits. Il peut occuper un poste de commis qui assiste le cuisinier dans les secteurs : restauration commerciale, restauration collective, entreprises connexes à l'industrie hôtelière, ... Selon la taille, le type et la catégorie de l'établissement où il exerce son activité il pourra accéder progressivement à des postes de responsabilité.

PRE-REQUIS

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

MODALITES DE RECRUTEMENT

Contactez le Greta qui propose la formation
Inscriptions du 01/04/2016 au 05/10/2016 au Lycée Léonard de VINCI à Melun.
Formation mise en oeuvre au Lycée hôtelier Antonin Carême (Savigny-le Temple)

MODALITES PEDAGOGIQUES

Cours du jour

CONTENUS

DOMAINES PROFESSIONNELS

- ▶ Technologie culinaire et travaux pratiques
- ▶ Sciences appliquées
- ▶ Communication
- ▶ Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
- ▶ Prévention santé environnement
- ▶ Sauvetage Secourisme du Travail

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 (TRE) *
- ▶ Accompagnement individualisé du stagiaire

(*) pour les demandeurs d'emploi uniquement

PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL