



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 moyenne : contenus et durées individualisés.
Durée en centre : 462 heures
Durée en entreprise : 497 heures
Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 06/11/2017 au 31/05/2018.

LIEUX DE FORMATION

GMTE93
Dugny - Lycée François Rabelais
1 rue François Rabelais
93440 Dugny
Tél : 01.49.20.89.90

CONTACT

Service accueil formation

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

Envoyer lettre de candidature et lettre de motivation au gnte93.dugny@forpro-creteil.org.

Réunion d'information collective vendredi 22 septembre de 10h à 14h au au lycée des métiers de l'hôtellerie François Rabelais à Dugny.
Sous réserve de financement.

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