



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 : 550 heures

Durée en entreprise : 490 heures

Durée hebdomadaire moyenne :  
35h / semaine

Possibilité de réduction de parcours de formation pour les candidats titulaires d'un diplôme Education Nationale.

### DATES PREVISIONNELLES

Du 09/10/2017 au 12/05/2018.

### LIEUX DE FORMATION

GMTE94

Collège Elsa TRIOLET

2 avenue Boileau

94500 Champigny-sur-Marne

Tél : 01 45 16 19 19

### CONTACT

Severine Beranger

### 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

Inscriptions du 03/01/2017 au 06/10/2017 au GRETA des Métiers et des techniques économiques du 94 à Champigny-sur-Marne.

Faire une demande de devis de formation :

- Tél : 01 45 16 19 19

- Mail : gmte@forpro-creteil.org

### MODALITES PEDAGOGIQUES

La formation peut être suivie à temps complet ou en alternance.

Organisé en alternance.

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**