



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  
Aulnay sous Bois - Collège Debussy  
2 rue Claude Debussy  
93600 Aulnay sous Bois  
Tél : 01.49.92.90.94

### 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](mailto:gnte93.dugny@forpro-creteil.org).

Réunion d'information collective vendredi 22 septembre de 10h à 14h 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**

Fiche générée le : 20/09/2017

Document non contractuel qui peut  
subir des modifications