



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 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

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 [gmte93.dugny@forpro-creteil.org](mailto:gmte93.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

- ▶ 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

Fiche générée le : 20/03/2018

Document non contractuel qui peut  
subir des modifications