

CAP CUISINE

PUBLIC VISÉ

Tout public

NIVEAU

Niveau de sortie : niveau 3 (CAP, BEP, CFP 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 16/03/2020 au 21/11/2020.

LIEUX DE FORMATION

GMTE94

Collège Elsa TRIOLET

2 avenue Boileau

94500 Champigny-sur-Marne

gmte94@ac-creteil.fr

Tél : 01 45 16 19 19

CONTACT

Severine Beranger

gmte94.triolet@ac-creteil.fr

TARIFS

Nous consulter

[Voir nos conditions générales de ventes](#)

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 2 (préqualification)

MODALITES DE RECRUTEMENT

Inscriptions du 01/06/2019 au 15/03/2020 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

ou par Mail : gmte94@ac-creteil.fr

Sous réserve de financement.

MODALITES PEDAGOGIQUES

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

Organisé en alternance.

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