

## CAP CUISINE

### PUBLIC VISÉ

Tout public

### NIVEAU

Niveau de sortie : niveau 3 (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 : 560 heures

Durée en entreprise : 392 heures

Durée hebdomadaire moyenne :  
35h / semaine

Pourcentage à distance : 40%

### DATES PREVISIONNELLES

Du 23/09/2019 au 03/04/2020.

### LIEUX DE FORMATION

GMTE93

Dugny - Lycée François Rabelais

1 rue François Rabelais

93440 Dugny

gmte93@ac-creteil.fr

Tél : 01 49 44 42 70

### CONTACT

Indrit Poni

gmte93.dugny@ac-creteil.fr

### TARIFS

Prix tarif public maximum :  
14,00 € de l'heure.

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 15/01/2019 au 13/07/2019 au Dugny - Lycée François Rabelais à Dugny.

Taux de réussite aux examens : 100 %

Taux de placement : 100%

Modalité de certification : Examen en fin de session

Le centre est ouvert du Lundi au vendredi de 9h00 à 17h30

Les conditions générales de vente sont téléchargeables sur le site

<https://www.forpro-creteil.org/formation/greta/gmte93/>

### 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