



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 : 560 heures
Durée en entreprise : 392 heures
Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

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

LIEUX DE FORMATION

GMTE93
Dugny - Lycée François Rabelais
1 rue François Rabelais
93440 Dugny
Tél : 01 49 44 42 70

CONTACT

Elisabeth De Melo

OBJECTIFS

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle 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

Inscriptions du 15/01/2019 au 13/07/2019 au Dugny - Lycée François Rabelais à Dugny.
Candidatures à transmettre par mail à l'adresse iponi@gmte93.fr en incluant en pièce jointe le CV et la lettre de motivation.

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