



 **Formation**

CAP Cuisine

 0262 45 97 55

 recrutement@cree.re

 www.cree.re



Formation

CAP Cuisine

Objectifs de la formation :

Exécuter de manière professionnelle et autonome des techniques de fabrication culinaires pour être en capacité d'élaborer un menu complet dans des entreprises de tailles très variables : restauration traditionnelle, collective ou commerciale.

Compétences à acquérir :

UP 1 :

- Organisation de la production de cuisine.
- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage.
- Contribuer à l'organisation d'une production culinaire.

UP 2 :

- Réalisation de la production de cuisine.
- Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine.
- Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner.
- Contrôler, dresser et envoyer la production.
- Communiquer dans un contexte professionnel.

Débouchés métiers :

- Commis de cuisine
- Chef de partie
- Second de cuisine



Pré-requis :

- Niveau d'entrée : A partir niveau 3ème ; Motivation à exercer le métier visé
- Appétences pour les arts culinaires, production culinaire

Modalités d'accès :

- Formation continue : Participation à réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis
- Contrat apprentissage et de professionnalisation : signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

Durée et modalités de formation :

- 400 à 800heures de formation (enseignement professionnel et travaux pratiques)
- Formation continue : De 4 à 9 mois en continue en fonction du profil et de la typologie d'action visé
- Contrat apprentissage et de professionnalisation : 12 à 24 mois en fonction du profil

Moyens pédagogiques :

- Salles de formation équipées, plateforme Elearning Moodle, matériel de vidéo projection, plateaux techniques hôtel partenaires 4 et 5 étoiles, cuisine d'application

Validation visée :

- CAP Cuisine (RNCP314053)

Modalités d'évaluations :

- Contrôle continu, examen ponctuel

Modalités financières :

- Aucun frais de scolarité à prévoir
- Formation continue : Prise en charge intégrale des coûts de formation par Pôle Emploi et/ou Financement via CPF
- Contrat d'apprentissage et de professionnalisation : Prise en charge intégrales des frais par OPCO de l'entreprise

Accessibilité :

- Accessible aux personnes en situation de handicap. Accès à la prestation, contactez l'établissement

Taux de réussite :

- Formation continue = 75% / Contrat d'apprentissage et de professionnalisation = 92%