

CAP Cuisine

Mis à jour le 13 juin 2024

Conditions d'entrée et prérequis

- Posséder une première expérience professionnelle dans le domaine de la restauration, cuisine
- Avoir suivi une action de consolidation ou de validation du domaine

Public visé

Demandeurs d'emploi ayant un projet professionnel dans les métiers de la Cuisine

Rythme

Temps plein

Durée en centre

597 heures

Durée en entreprise

490 heures

Validation

- CAP Cuisine
- Attestation HACCP (Hygiène alimentaire)
- Attestation Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation

Entrée et sortie permanente

Non

RNCP/RS 37553 : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37553/>

Objectifs professionnels

- Former et qualifier des professionnels en vue d'une insertion durable dans les métiers de Commis de cuisine
- Accompagner les stagiaires dans leur démarche d'insertion (stage et emploi)
- Développer les savoirs-être et comportements adaptés
- Règles d'hygiène alimentaire et de prévention des risques au travail.

Contenu

Enseignements Professionnels

- Gestion/Sciences appliquées (Cuisine Traditionnelle, de Collectivité, à domicile, à emporter)
- PSE (Prévention Santé Environnement), Gestes et postures au travail
- SST (Sauveteur Secouriste au Travail)
- TRE (Technique de Recherche d'Emploi), Orient'Est
- Compétences numériques appliquées
- Prévention/lutte contre les violences sexistes

Enseignements Généraux

- Français
 - Histoire / Géographie / EMC (Enseignement morale et civique)
 - Anglais
- Les candidats déjà qualifiés niveau CAP se verront proposer une journée supplémentaire en entreprise par semaine

Modalités pédagogiques

- Formateurs expérimentés dans la pédagogie des adultes
- Utilisation des Plateformes techniques du Lycée Professionnel DARCHE

Profil des intervenants

Formateurs de l'Education Nationale et intervenants professionnels

Les plus

Taux de satisfaction
100 %

Réussite aux examens
100 %

Insertion professionnelle
80 %

Délais et modalités d'accès

Réunion d'information, tests, suivie d'entretiens individuels

CAP Cuisine

Financements possibles

Formation financée par la Région Grand Est et le Fonds Social Européen

Poursuite de parcours

- Débouchés : Commis de cuisine, second de cuisine, employée de restauration collective, chef à domicile.
- Formation en continuité du parcours : Bac Pro Cuisine, Brevet professionnel Cuisine

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Nord
- rue Monseigneur Pelt BP 55130
57074 METZ
- greta-lorraine-nord@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 76 40 31
- SIRET : 19570057000037