

CAP CUISINE

Diplôme de niveau 3
RNCP37553

FICHE FORMATION

OBJECTIFS

Assurer une production culinaire et sa distribution dans le respect des consignes de travail, des règles d'hygiène et de sécurité, de rentabilité, en veillant à satisfaire la clientèle pour occuper un poste de cuisinier dans le secteur de la restauration commerciale, collective (commis de cuisine puis chef de cuisine).

CONTENU

Domaine professionnel

- connaître les produits alimentaires
- gérer l'approvisionnement et le stockage
- maîtriser les techniques culinaires de base, dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité
- analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et valoriser les préparations
- élaborer un menu
- organiser et entretenir son poste de travail dans le respect de la réglementation
- Communiquer en fonction du contact professionnel et en respectant les usages de la profession

Domaine général

- maîtriser les compétences en français, mathématiques, sciences, anglais nécessaires à la gestion des situations professionnelles

Mise en situation professionnelle (période en entreprise).

PUBLICS

Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail, public visé par le PIC.

PRÉ-REQUIS

Entretien de motivation accompagné d'un test de positionnement (en fonction des diplômes obtenus)

DÉLAI D'ACCÈS

Clôture des inscriptions un mois avant le début de formation.
Résultats d'admission 1 semaine après le test de positionnement.

MODALITÉS D'ADMISSION

Admission sur dossier
Après entretien
Après test

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours et /ou fin de formation

VALIDATION

Certificat d'Aptitude Professionnelle
+ d'informations sur cette certification (libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur :
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37553/>

SERVICE VALIDEUR

Ministère de l'Éducation Nationale, de la Jeunesse et des sports

TARIF

9 900€ (coût maximum de la formation).

Nous consulter pour un parcours personnalisé.



DURÉE INDICATIVE

970 heures en centre
490 heures en entreprise
(durée ajustable selon votre situation : nous consulter).

DATES DE SESSION(S)

Du 16/09/2024 au 13/06/2025
à Tain-l'Hermitage
Réunions d'informations les
23 juillet et 27 Aout 2024

LIEU(X) DE FORMATION

Lycée Hôtelier de Tain-l'Hermitage
40 rue Jean Monnet
26600 TAIN-L'HERMITAGE

CONTACT

Janine VIVENZIO
04 75 82 37 90
janine.vivenzio@greta-0726.fr

Avec le soutien de France Travail
Plan d'investissement dans les compétences



LES SITES DE FORMATION DU GRETA ARDÈCHE DRÔME

ANNONAY - AUBENAS - CHOMÉRAC - CREST - CRUAS - DIE - LARGENTIÈRE - MONTÉLIMAR - NYONS - PIERRELATTE - PRIVAS - ROMANS-SUR-ISÈRE - TAIN L'HERMITAGE - THUEYTS - TOURNON-SUR-RHÔNE - VALENCE - VALS-LES-BAINS

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Action financée par France Travail dans le cadre du programme « Plan d'investissement dans les compétences (PIC) ».

DÉBOUCHÉS / MÉTIERS / EMPLOIS

Cuisinier/ère
Gérant/e de restauration collective

ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.



INDICATEURS 2023

Taux de réussite
100% de réussite

Taux de satisfaction
100% de satisfaction

Taux de retour à l'emploi
90% de retour à l'emploi à 6 mois

LES + DE LA FORMATION

Alternance centre et entreprise.
Diplôme reconnu.

MAJ le 14/05/2024

Nos conditions générales de vente sont disponibles sur notre site internet, en bas de la page d'accueil.

LES SITES DE FORMATION DU GRETA ARDÈCHE DRÔME

ANNONAY - AUBENAS - CHOMÉRAC - CREST - CRUAS - DIE - LARGENTIÈRE - MONTÉLIMAR - NYONS - PIERRELATTE - PRIVAS - ROMANS-SUR-ISÈRE - TAIN L'HERMITAGE - THUEYTS - TOURNON-SUR-RHÔNE - VALENCE - VALS-LES-BAINS