



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



SAVOIE HAUTE-SAVOIE
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

FICHE FORMATION 2024

CAP Cuisine

Niveau 3 - Bonneville

OBJECTIFS

Obtention du **CAP Cuisine**
Acquérir les compétences pour tenir un poste de cuisinier, de commis, de second de cuisine...

CONTENUS

Techniques professionnelles :

UP1 - Organisation de la production de cuisine

- Activité 1 : Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Activité 2 : Contribuer à l'organisation d'une production culinaire

UP2 : Préparation et distribution de la production culinaire

- Activité 3 : Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Activité 4 : Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner
- Activité 5 : Contrôler, dresser et envoyer la production
- Activité 6 : Communiquer dans un contexte professionnel

PSE : Prévention santé environnement dont SST (Sauveteur Secouriste au Travail)

UP 4 : Langue vivante Anglais

Module « Valorisation des déchets »

Domaines généraux :

Mathématiques, sciences (physique, chimie), français et histoire-géographie

Dispense des épreuves générales sur présentation d'un diplôme de niveau 3 minimum (nous consulter)

FESTE : Formation En Situation de Travail en Entreprise : 14 semaines réparties en 3 périodes
Parcours individualisé, adapté aux besoins de la personne

MODALITES PEDAGOGIQUES

Nombre de participants mini/maxi : 6 à 12
Apports théoriques et pratiques

Supports pédagogiques et techniques utilisation du numérique, vidéos, plateaux techniques cuisine, ...

Les plateaux techniques du lycée hôtelier F. Bise à Bonneville sont mis à disposition pour les travaux pratiques en cuisine (12 postes de travail) encadrés par un professionnel.

La formation en situation de travail permet des apprentissages complémentaires durant les périodes de formation en entreprise

Référent Handicap identifié pour adaptation des parcours aux personnes en situation de handicap

PUBLICS

Demandeurs d'emploi, salariés en poste ou en reconversion professionnelle, individuels payants

PRE REQUIS

Maîtrise des savoirs de base (français, mathématiques).

Première immersion dans le domaine de la restauration

MODALITES D'ADMISSION

Participation obligatoire à une Information Collective. Entretien avec la coordonnatrice de l'action.

VALIDATION

- CAP Cuisine
- Attestation ROFHYA « Spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale »
- SST « Sauveteur Secouriste du Travail »

SERVICE(S) VALIDEUR(S)

- Ministère de l'Education Nationale pour le CAP
- DRAAF pour Attestation ROFHYA « Spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale »

MODALITES DE VALIDATION

Les épreuves professionnelles se déroulent en CCF – Contrôle en Cours de Formation – sous la responsabilité du GRETA en centre de formation et durant les périodes de Formation En Situation de Travail en Entreprise

INTERVENANT(S)

Une équipe composée de plusieurs intervenants, formateurs qualifiés et expérimentés, dans le domaine de la restauration

TARIF

Organisme non assujéti à la T.V.A.
19.08€ / h maximum par stagiaire, modulable en fonction du parcours et de l'effectif

MODALITES DE FINANCEMENT

Financement France travail sous réserve CPF, transition Pro, Pro A, Plan de développement des compétences + frais d'inscription de 65€

Financement à la charge du bénéficiaire + frais d'inscription de 65€



REUNION(S) D'INFORMATION(S)

18 /04/24 à 14h00, 17/05/24 à 10h00
18/06/24 à 14h00, 15/07/24 à 16h00

DATES PREVISIONNELLES

Du 16/09/2024 au 28/05/2025

DUREE INDICATIVE

630 h en centre de formation ou
517 h si dispense des domaines généraux
460 h En Situation de Travail en Entreprise
Parcours individualisé adapté aux besoins de la personne

LIEU(X) DE FORMATION

GRETA SAVOIE HAUTE-SAVOIE

Pôle Bonneville

210 quai du Parquet

Lycée Hôtelier François Bise,

86 rue d'Asnières à Bonneville

Sites accessibles aux personnes à mobilité réduite

CONTACT(S)

Karen GAZANION - Coordonnatrice

karen.gazanion@greta73-74.fr

04 50 25 15 04

Claudine FICHOT - Assistante de formation

claudine.fichot@greta73-74.fr

04 50 25 15 12

LES + DE LA FORMATION

Indicateurs 2023 pour le CAP Cuisine

Taux de satisfaction : 87.5 %

Taux de certification : 87.5 %

Taux d'insertion : 75 % pour la filière

Hôtellerie /Restauration

ANNECY - ANNEMASSE - THONON LES BAINS - BONNEVILLE - CLUSES - SALLANCHES - CHAMBERY - SAINT JEAN DE MAURIENNE

Conditions générales de vente consultables sur notre site internet www.greta-savoiehautesavoie.fr



greta-savoiehautesavoie.fr



