

CAP Cuisine Niveau 3 (CAP/BEP)

OBJECTIF(S)

Préparer le 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

Dates prévisionnelles : du 16 septembre 2024 au 28 Mai 2025. La date d'entrée effective sera déterminée en fonction de votre parcours
Horaires prévisionnels : 8h – 12h et 13h – 17h
Nombre de participants mini/maxi : 6 à 12

METHODES ET MOYENS

Action de formation en entrées et sorties FIXES

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

Le Certificat d'Aptitude Professionnelle (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

Taux d'obtention de la certification

Année 2022-2023 : 88 % de réussite totale à la certification

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.



Coût horaire de 19.08€, modulable en fonction du parcours et de l'effectif

MODALITES DE FINANCEMENT

- Statut Demandeur d'emploi : financement France travail sous réserve

- Statut salarié : CPF, transition Pro, Pro A, Plan de développement des compétences + frais d'inscription de 65€

- Autre : financement à la charge du bénéficiaire + frais d'inscription de 65€

DUREE INDICATIVE

Parcours individualisé adapté aux besoins de la personne

630 heures en centre de formation ou 517 heures si dispense des domaines généraux

et 460 heures de Formation En Situation de Travail en Entreprise

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

Claudine FICHOT, assistante administrative, claudine.fichot@greta73-74.fr

04 50 25 15 15

REUNION(S) D'INFORMATION(S)

- Jeudi 18 Avril 2024 à 14h00

- Vendredi 17 Mai 2024 à 10h00

- Mardi 18 Juin 2024 à 14h00

- Lundi 15 Juillet 2024 à 16h00

LES + DE LA FORMATION

Un métier à fort
besoin de
recrutement

