Laho
TERRE DE FORMATIONS
CCI HAUTS-DE-FRANCE

ALTERNANCE

TOURISME, HÔTELLERIE, RESTAURATION

CAP CUISINE

Niveau CAP

Une formation CCI HAUTS-DE-FRANCE proposée à

BEAUVAIS
LAON

Pré-requis

Sans niveau spécifique

Durée et rythme

2 ans
1 semaine en centre / 2 semaines en entreprise

Voie de formation

Contrat d'Apprentissage
Contrat de Professionnalisation
Statut Etudiant*
Autres conventions**

Tarif de la formation

Finançable et rémunérée***

*proposé par certains de nos établissements
** CPF, VAE, PRO-A, Dispositif de Reconversion Professionnelle
***Financements selon les critères d'éligibilité aux dispositifs.

Objectifs de la formation

Etre en charge des activités d'approvisionnement et de stockage Maîtriser les techniques fondamentales pour élaborer les menus Assurer sa production dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

100% Présentiel
Mix Learning

MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES :

Face à face Pédagogique
Plateforme E-Learning

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations ponctuelles et/ou contrôle en cours de formation en CFA et en entreprise

Les + de la formation

Aide à la recherche d'entreprise d'accueil
Des professionnels qui vous transmettent leur passion du métier dans un esprit de partage et de convivialité
Des ressources et supports accessibles tout au long du parcours de formation
Formation concrète avec de nombreux cas pratiques
Une équipe pédagogique disponible pour un accompagnement personnalisé

Perspectives et débouchés

Commis de cuisine en restauration traditionnelle - Commis de cuisine en restauration commerciale - Commis de cuisine en restauration collective -

Cuisinier -

Modalités et délai d'accès

MODALITES

Dossier d'inscription
Entretien

DÉLAI

Entrées / sorties permanentes

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Contactez-nous pour une étude de vos besoins.

Retrouvez toutes nos formations sur :
laho-formation.fr

Envie d'en savoir plus sur cette formation ?

Contactez-nous aux numéros et mails au verso de ce document.

Document généré le 04/2024

Laho
TERRE DE FORMATIONS
CCI HAUTS-DE-FRANCE

ALTERNANCE

TOURISME, HÔTELLERIE, RESTAURATION

CAP Cuisine

Vos centres

BEAUVAIS
03.44.79.80.26
LAON
03.23.27.00.10

Programme de la formation

Bloc 1 - Organisation de la production de cuisine

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la règlementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité
- Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer ses activités dans le respect des consignes et du temps impart

Bloc 2 - Préparation et distribution de la production de cuisine

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques de base et réaliser une production
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

86%
DE REUSSITE
AUX EXAMENS

88%
DE TAUX
DE SATISFACTION