



# CAP CUISINE EN 2 ANS

Niveau CAP (Niveau3)

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

Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise Assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise

#### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

100% Présentiel  
Mix Learning

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

#### MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES :

Face-à-face pédagogique  
Plateforme e-learning

### 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 Cuisinier -  
- Commis de cuisine en restauration commerciale - Commis de cuisine en restauration collective -

### Modalités et délai d'accès

#### MODALITES

Dossier d'inscription  
Entretien

#### ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Contactez-nous pour une étude de vos besoins.

#### DÉLAI

Entrées / sorties permanentes





## CAP Cuisine en 2 ans

### Vos centres

#### BEAUVAIS

03.44.79.80.26

#### LAON

03.23.27.00.10

### Programme de la formation

#### Bloc 1 - Organiser la production de cuisine

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire

#### Bloc 2 - Préparer et distribuer la production de cuisine

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaires 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

Le CAP Cuisine est également proposé en 3 ans à Laon.

86%

DE REUSSITE  
AUX EXAMENS

88%

DE TAUX  
DE SATISFACTION

