Laho
TERRE DE FORMATIONS
CCI HAUTS-DE-FRANCE

ALTERNANCE

TOURISME, HÔTELLERIE, RESTAURATION

CAP

Niveau mise à : option cuisine objectif: equivalent cap 3

Une formation CCI HAUTS-DE-FRANCE proposée à

BEAUVAIS
LAON

Objectifs de la formation

Obtenir une large information sur les divers domaines couverts par l'hôtellerie-restauration par la découverte du monde professionnel Saisir les caractéristiques essentielles du travail d'un professionnel du secteur Se munir d'un ensemble de savoirs, savoir-faire et comportements essentiellement en cuisine Développer ses facultés d'adaptation

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

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

Partenariat avec les entreprises du territoire
Dynamique de groupe favorisant l'apprentissage
Mise à disposition d'un ordinateur pour chaque participant

Pré-requis

Baccalauréat

Durée et rythme

1 an

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.

Perspectives et débouchés

Commis de cuisine - Cuisinier -

Cuisinier en restauration collective -

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 11/2024

Laho
TERRE DE FORMATIONS
CCI HAUTS-DE-FRANCE

ALTERNANCE

TOURISME, HÔTELLERIE, RESTAURATION

CAP

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