Laho
TERRE DE FORMATIONS
CCI HAUTS-DE-FRANCE

ALTERNANCE

TOURISME, HÔTELLERIE, RESTAURATION

CAP CUISINE EN 3 ANS

Niveau CAP (Niveau 3)

Une formation CCI HAUTS-DE-FRANCE proposée à

LAON

Pré-requis

Sans niveau spécifique

Durée et rythme

3 ans

2 jours par semaine en centre la 1ère année1 semaine sur 3 en centre la 2ème et 3 année

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 procèdures d'hygiène et de sécurité en vigueur; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Mix Learning

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation par blocs de compétences

MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES :

Face-à-face pédagogique
Plateforme e-learning

Les + de la formation

Une équipe pédagogique disponible pour un accompagnement personnalisé
Dynamique de groupe favorisant l'apprentissage
Des ressources et supports accessibles tout au long du parcours de formation

Perspectives et débouchés

Commis de cuisine - Cuisinier -

Cuisinier 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

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 Cuisine en 3 ans

Vos centres

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 1 an à Beauvais et en 2 ans à Laon.

86%
DE REUSSITE
AUX EXAMENS

88%
DE TAUX
DE SATISFACTION