



CAP CUISINE EN 1 AN

Niveau CAP (Niveau 3)

Une formation
CCI HAUTS-DE-FRANCE
proposée à

BEAUVAIS
LAON

Pré-requis

Sans niveau spécifique

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.

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 1 an

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

Retrouvez toutes nos formations sur :

laho-formation.fr

Document généré le 11/2024

Envie d'en savoir plus sur cette formation ?

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

