



**CAP**

# Mise à niveau : Option "cuisine"

**EQUIVALENT CAP (NIVEAU 3) EN 1 AN**

## 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

## PRÉ-REQUIS

BAC (Niveau 4)

## PUBLIC VISÉ

Tout public

## ALTERNANCE

Contrat d'apprentissage  
Contrat de professionnalisation  
Finançable et rémunérée  
(selon critères d'éligibilité)

Rythme d'alternance :  
différent selon le centre choisi

## AUTRES POSSIBILITES

Statut Etudiant  
VAE (*Validation des Acquis de l'Expérience*)  
CPF (*Compte Personnel de Formation*)  
PTP (*Projet de Transition Professionnelle*)  
Pro-A (*Reconversion ou promotion par alternance*)  
...

Nous contacter pour plus d'informations

## MODALITÉ PÉDAGOGIQUE

Mix-learning

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations ponctuelles en cours de formation  
Evaluation finale (*jury / examen / dossier professionnel...*)

## MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Face-à-face pédagogique  
Plateforme e-learning

## MODALITÉS D'ACCÈS

Dossier d'inscription  
Entretien

## DÉLAI D'ACCÈS

Entrées / sorties permanentes

## ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Contactez-nous

## LES + DE LA FORMATION

Des équipes pluridisciplinaires disponibles pour un accompagnement personnalisé  
Des ressources et supports accessibles tout au long du parcours de formation

**RNCP37553**

CAP - Cuisine

**Date de début de validité :**

01/09/2023

Document généré le 24/08/2024

Retrouvez toutes les informations sur  
**laho-formation.fr**



**87,43%**

DE REUSSITE AUX EXAMENS

**89,31%**

DE TAUX DE SATISFACTION  
LAHO FORMATION

**CERTIFICATEUR(S) DE LA FORMATION**



**PROGRAMME DE LA FORMATION** (*blocs de compétences professionnelles*)

**Bloc 1 - Organisation de la production de cuisine**

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation 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

**MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS**

Commis de cuisine  
Cuisinier  
Cuisinier en restauration collective

**POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES**

BTS - Management en hôtellerie-restauration  
- Option B : Management d'unité de production culinaire (BAC+2)

**CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOS CENTRES DE :**

**BEAUVAIS** 03.44.79.80.26

**LAON** 03.23.27.00.10

