

**CAP**

# Cuisine

## Mise à niveau : Option Cuisine

### **NIVEAU 3 (CAP, BEP ET ÉQUIVALENTS) EN 1 AN**

#### **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

---

#### **PRÉ-REQUIS**

Niveau 4 (BAC et équivalents)

#### **PUBLIC VISÉ**

Tout public

#### **ALTERNANCE**

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

#### **AUTRES POSSIBILITÉS**

Projet de Transition Professionnelle (PTP)  
Promotion par Alternance (Pro-A)  
Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

Nous contacter pour plus d'informations

Rythme d'alternance :  
différent selon le centre choisi

---

#### **MODALITÉS PÉDAGOGIQUES**

100% Présentiel

#### **MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES**

Face-à-face pédagogique

Plateforme e-learning

#### **MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Evaluations ponctuelles en cours de formation

Evaluation finale (jury / examen / dossier professionnel...)

---

#### **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

**87,43%**

DE REUSSITE AUX  
EXAMENS

**89,31%**

DE TAUX DE SATISFACTION  
LAHO FORMATION

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



**CAP**

## Cuisine

Mise à niveau : Option Cuisine

### PROGRAMME DE LA FORMATION (détail des blocs de compétences "enseignement professionnel" uniquement)

#### 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 2 ans à Laon et à Beauvais, ainsi qu'en 3 ans à Laon.

### MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS

Commis de cuisine

Cuisinier

Cuisinier en restauration collective

### POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

MC - Cuisinier en desserts de restaurant (CAP)

BP - Arts de la cuisine (BAC)

BAC Pro - Cuisine

### INFORMATIONS LÉGALES



RNCP38430 : CAP - Cuisine Date de début de validité : 01/09/2024

#### Certificateur(s)



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

BEAUVAIIS 03.44.79.80.26

LAON 03.23.27.00.10

