Laho
TERRE DE FORMATIONS
CCI HAUTS-DE-FRANCE

TOURISME, HÔTELLERIE, RESTAURATION

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 procèdures 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
Finançable et rémunérée
(selon critères d'éligibilité)

Rythme d'alternance :
différent selon le centre choisi

AUTRES POSSIBILITES

Projet de Transition Professionnelle (PTP)
PRO-A (période de reconversion)
Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

Nous contacter pour plus d'informations

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

85%
Taux de réussite régional en 2025

67%
Taux d'insertion national en 2024

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

FRANCE compétences CERTIFICATION enregistrée au RNCP

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

Certificateur(s)

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOS CENTRES DE :

BEAUVAIS 03.44.79.80.26

LAON 03.23.27.00.10

Laho TERRE DE FORMATIONS
CCI HAUTS-DE-FRANCE

Retrouvez toutes les informations
sur laho-formation.fr