

**CAP**

# Cuisine

## NIVEAU 3 (CAP, BEP ET ÉQUIVALENTS) EN 3 ANS

### 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

Sans niveau spécifique

### 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**



**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.**

**Il est par ailleurs possible de faire une mise à niveau en 1 an à Beauvais et 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 NOTRE CENTRE DE :**

LAON 03.23.27.00.10

