

**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

