

# TOURISME, HÔTELLERIE, RESTAURATION





# 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 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**

Sans niveau spécifique

#### **ALTERNANCE**

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

Rythme d'alternance:

différent selon le centre choisi

### **PUBLIC VISÉ**

Tout public

#### **AUTRES POSSIBILITES**

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

Nous contacter pour plus d'informations

## **MODALITÉS PÉDAGOGIQUES**

100% Présentiel

## **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

87,43%
DE REUSSITE AUX
EXAMENS

89,31%
DE TAUX DE SATISFACTION
LAHO FORMATION

Retrouvez toutes les informations sur laho-formation.fr



## **INFORMATIONS LÉGALES**

RNCP38430: CAP - Cuisine



Date de début de validité

01/09/2024



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

# CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOTRE CENTRE DE :

LAON 03.23.27.00.10





