



**CAP**

# Cuisine

## CAP (NIVEAU 3)

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Etre en charge des activités d'approvisionnement et de stockage
- Maîtriser les techniques fondamentales pour élaborer les menus
- Assurer sa production dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

### PRÉ-REQUIS

Sans niveau spécifique

### 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

Statut Etudiant  
VAE (*Validation des Acquis de l'Expérience*)  
CPF (*Compte Personnel de Formation*)  
PTP (*Projet de Transition Professionnelle*)  
Pro-A (*Reconversion ou promotion par alternance*)  
...

Nous contacter pour plus d'informations

### MODALITÉ PÉDAGOGIQUE

Mix-learning

### 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

**RNCP38430**

CAP - Cuisine

**Date de début de validité :**

01/09/2024

Document généré le 03/07/2024

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



87,43%

DE REUSSITE AUX EXAMENS

89,31%

DE TAUX DE SATISFACTION  
LAHO FORMATION

CERTIFICATEUR(S) DE LA FORMATION



## PROGRAMME DE LA FORMATION (*blocs de compétences professionnelles*)

### 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 3 ans à Laon.**

### MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS

Commis de cuisine en restauration traditionnelle  
Commis de cuisine en restauration commerciale  
Commis de cuisine en restauration collective  
Cuisinier

### 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 NOS CENTRES DE :

**BEAUVAIS** 03.44.79.80.26

**LAON** 03.23.06.02.02

