



CAP

Mise à niveau : Option "cuisine"

EQUIVALENT CAP (NIVEAU 3) EN 1 AN

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Obtenir une large information sur les divers domaines couverts par l'hôtellerie-restauration par la découverte du monde professionnel
- Saisir les caractéristiques essentielles du travail d'un professionnel du secteur
- Se munir d'un ensemble de savoirs, savoir-faire et comportements essentiellement en cuisine
- Développer ses facultés d'adaptation

PRÉ-REQUIS

BAC (Niveau 4)

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

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

RNCP37553

CAP - Cuisine

Date de début de validité :

01/09/2023

Document généré le 22/07/2024

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 - Organisation de la production de cuisine

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité
- Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer ses activités dans le respect des consignes et du temps impart

Bloc 2 - Préparation et distribution de la production de cuisine

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques 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 et en respectant les usages de la profession

MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS

Commis de cuisine
Cuisinier
Cuisinier en restauration collective

POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

BTS - Management en hôtellerie-restauration
- Option B : Management d'unité de production culinaire (BAC+2)

CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOS CENTRES DE :

BEAUVAIS 03.44.79.80.26

LAON 03.23.27.00.10

