



**CAP**

# Cuisine

## **CAP (NIVEAU3) 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  
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 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 - 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 1 an à Beauvais et en 2 ans à Laon.*

### MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS

Commis de cuisine  
Cuisinier  
Cuisinier en restauration collective

### POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

BP - Arts de la cuisine (BAC)

### CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOS CENTRES DE :

LAON 03.23.27.00.10

