

Liberté Égalité Fraternité



CAP CUISINE

Taux de satisfaction : 92.00 % Taux de réussite : 94.00 %

PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans

Rqth

Créateur ou repreneur

d'entreprise

Sportif de haut niveau

Contrat d'apprentissage

LE + DE LA FORMATION

Aucun frais d'inscription ne sera demandé.

Prise en charge à 100 %. Pour connaître tous les indicateurs du CFA académique, consultez le site InserJeunes.

DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée de formation : 800 heures Durée en entreprise : 835 heures Durée hebdomadaire moyenne :

34h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 04/09/2023 au 27/06/2025.

LIEUX DE FORMATION

CFA

UFA François Rabelais

6, rue Pierre et Marie Curie

94407 Vitry-sur-Seine

Site accessible aux personnes en situation de handicap

CONTACT

CFA

Nicole Eustache

Tél: 01 57 02 67 74

cfa-academique@ac-creteil.fr

Référent handicap:

Julie Boehrer/Mme Boumendil

Consulter notre Politique Handicap

TARIFS

Prix tarif public maximum : Forfait parcours présentiel : 10 663,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

Voir nos conditions générales de ventes

FINANCEMENTS

Type de financement :

Contrat d'apprentissage

OBJECTIFS

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable :

- Il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise,
- Il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité,
- Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement,
- Il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

Après une expérience professionnelle, il pourra accéder à des postes à responsabilité.

PRE-REQUIS

Bon niveau d'enseignement général (3ème des collèges)

Aucune contre indication médicale

Sens du travail en équipe

Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Inscriptions du 27/03/2023 au 07/07/2023 au UFA François Rabelais à Vitry-sur-Seine.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Organisé en alternance.

Cours du jour

Période de formation en entreprise.

CONTENUS

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Pôle 1 : Organisation de la production de cuisine
- Pôle 2 : Préparation et distribution de la production de cuisine
- Sciences appliquées : intégrées dans les pôles 1 et 2
- Communication : intégrée dans le pôle 2
- Gestion appliquée : intégrée dans les pôles 1 et 2
- Prévention Santé Environnement
- Sauvetage Secourisme du Travail (SST)

DOMAINES GÉNÉRAUX

- Français
- Histoire Géographie Enseignement moral et Civique
- Mathématiques Sciences physiques & chimiques
- Langue vivante : Anglais professionnel

DOMAINES TRANSVERSAUX

- Sensibilisation aux principes de développement durable
- Techniques de recherches d'emploi
- Compétences numériques et prise en main de gret@distance

PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

VALIDATION

- Diplôme CAP Cuisine niveau : 3
- Accessible par blocs de compétences.

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES



Fiche générée le : 15/05/2024



Liberté Égalité Fraternité

N° DOKELIO : AF_98167



Brevet Professionnel préparé uniquement en apprentissage / Bac Pro Bac MIE DE CRÉTEIL Technologique / BTS / Mention complémentaire

CODES

Cuisinier.

NSF: 221 RNCP: 37553

CERTIFINFO: 88543 Formacode: 42752 Code Rome: G1602

