

LYCÉE JEAN DE PRADES - CASTELSARRASIN (82)



FORMEZ-VOUS AVEC LE GRETA-CFA

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CAP CUISINE

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CAP CUISINE



LIEU
CASTELSARRASIN
(82)



DURÉE
1 ANNÉE en apprentissage
6 MOIS en formation continue



FINANCEMENTS
RÉGION (à hauteur de 4 655 €), **Contrat en APPRENTISSAGE**
pris en charge par l'**OPCO**

92% DE RÉUSSITE
À CETTE FORMATION

85% DE NOS STAGIAIRES
SONT SATISFAITS

63% DE NOS STAGIAIRES
SE SONT INSÉRÉS

LE MÉTIER EN BREF

Le/la titulaire du CAP Cuisine doit savoir exercer les fonctions de cuisinier ou de premier commis dans des établissements de restauration traditionnelle, des collectivités, des cuisines centrales ou industrielles, chez des traiteurs. Il/elle est capable d'assurer une production culinaire et sa distribution, de respecter les consignes de travail, dans le souci de satisfaire la clientèle et dans le respect de la réglementation.



QUELLES SONT LES CONDITIONS & DÉLAIS D'ACCÈS ?

Conditions d'accès:

- Avoir satisfait aux tests de positionnement pédagogique d'entrée en formation
- Validation de son projet professionnel + entretien individuel

Délais d'accès:

- Apprentissage : dès conclusion du contrat de travail et du CERFA
- Formation Continue : dès réalisation des tests d'entretien en formation



QUELS SONT LES PRÉREQUIS ?

- Maîtrise des savoirs de base
- Satisfaire aux tests de recrutement



QUELLE RECONNAISSANCE VAIS-JE OBTENIR ?

- CAP CUISINE



MÉTHODES MOBILISÉES & MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Alternance de savoirs théoriques et luse en situation pratique



QUELLES COMPÉTENCES VAIS-JE ACQUÉRIR ?

- Gérer l'approvisionnement des produits et des stocks (bons de commandes, stockage des marchandises, calcul des coûts, des stocks)
- Réceptionner et vérifier quantitativement et qualitativement les livraisons
- Maîtriser les connaissances de base en cuisine (sauce, confection des plats, dressage)
- Confectionner des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire
- Entretenir son poste de travail, appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène alimentaire



QUELLES SONT LES POURSUITES D'ÉTUDES ?

- Mention Complémentaire en desserts de restaurant
- Baccalauréat Professionnel Cuisine
- CQP Pizzaiolo



QUELS SONT LES DÉBOUCHÉS ?

- Commis.e cuisinier.e
- Cuisinier.e
- Gérant.e de restaurant traditionnel
- Gérant.e de restaurant collective



RETROUVEZ LE DÉTAIL DE LA FORMATION

maforpro-occitanie.fr

CONTACT

Mylène DEGUENON

 05 42 54 00 04 / 06 87 41 07 40
 mylene.deguenon@mongreta.fr

Notre organisme est engagé dans une démarche d'accueil et d'accompagnement des personnes en situation de handicap.