

CAP cuisine**Financement**

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

MAISON FAMILIALE RURALE DE MATHA
BONNEAU Patrick
05.46.58.58.33
mfr.matha@mfr.asso.fr

Accès à la formation**Publics visés :**

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salaré(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Tests
Entretien
Information collective

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Avoir terminé le premier cycle de l'enseignement secondaire c'est à dire fin de 3ème générale, 3ème autre et toute autre formation équivalente et de niveau supérieur.
Entretien de motivation, tests de positionnement (si nécessaire), évaluation si nécessaire

Prérequis pédagogiques :

Bonne motivation pour les métiers de la cuisine et de la restauration.

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

Le titulaire du CAP 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 oeuvre 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.

Contenu et modalités d'organisation

Organisation de la production de cuisine Réalisation de la production de cuisine Français, Histoire-Géographe et Enseignement moral et civique Mathématiques Sciences physiques et chimiques Education physique et sportive Langue vivante Module Unité facultative / Epreuve facultative (Ufac) - Mobilité

Commentaires sur la durée hebdomadaire Tests et évaluations de positionnement. Possibilité de convention pour de dérogation de durée pour des candidat disposant déjà d'un CAP dans la même filière de métier ou dérogation d'activité de manière à renforcer les domaines professionnels nécessitant une mise à jour des compétences.

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Commentaires sur la parcours personnalisable 35h du lundi 9h au vendredi 12h ou 16h46 selon les sessions

Validation(s) Visée(s)

CAP cuisine - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?**Suite de parcours**

Débouchés Secteurs d'activité : Restauration commerciale restauration collective, entreprises connexes à l'industrie hôtelière **Métiers visés :** commis cuisinier - cuisinier

Calendrier des sessions

| Numéro Carif | Dates de formation | Ville | Organisme de formation | Type d'entrée | CPF | Modalités |
|--------------|-----------------------------|------------|----------------------------------|---------------|---|-----------|
| 00183065 | du 30/08/2020 au 01/07/2022 | Matha (17) | MAISON FAMILIALE RURALE DE MATHA | |    | |