Ref. formation 202010085533

CAP cuisine

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

ECOLES CCI DORDOGNE
Céline Prouillac
05.53.35.72.72
c.prouillac@ecoles.dordogne.cci.fr

Accès à la formation

Publics visés :

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

Sélection :

Dossier
Tests
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau Préqualification (Niveau 2 européen)

Conditions d'accès :

Apprentissage : être âgé de 16 à 30 ans, (ou 15 ans avant le 31/12 si sortie classe de 3ème) pas de limite d'âge pour les apprentis en situation de handicap. Contrat de professionnalisation : être âgé de 16 à 25 ans (des possibilités existent pour les plus de 26 ans) Salarié ou demandeur d'emploi : sans condition d'âge (parcours individualisé). Avoir suivi une 3e générale ou prépa pro

Prérequis pédagogiques :

Prédispositions: goût réel pour les métiers de l'hôtellerie restauration, être organisé, sens du contact, souhait de travailler en équipe, créativité et bonne résistance physique.

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

Réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire, des préparations chaudes ou froides, gérer l'approvisionnement et le stockage des produits alimentaires, maîtriser les techniques de cuisson, mettre en valeur ses réalisations, élaborer un menu, contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise, respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur. (Possibilité CAP dédié aux entreprises saisonnières)

Contenu et modalités d'organisation

? Domaine professionnel : Travaux pratiques et appliqués en cuisine / Technologie cuisine / Sciences appliquées à la restauration / Gestion / PSE / Communication / Art appliqué à la profession ? Domaine général : Français / Mathématiques / Sciences / Histoire Géographie / Anglais / Éducation Physique et Sportive

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

Validation(s) Visée(s)

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

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

BAC PRO métiers de l'hôtellerie restauration, BP art de la cuisine, MC cuisinier en desserts de restaurant...

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00209185	du 01/07/2020 au 30/06/2022	Boulazac (24)	ECOLES CCI DORDOGNE		MON COMPTE FORMATION	FPC, Contrat pro
00223749	du 01/07/2021 au 30/06/2023	Boulazac (24)	ECOLES CCI DORDOGNE		MON COMPTE FORMATION	FPC, Contrat pro
00262503	du 01/09/2022 au 12/07/2024	Boulazac (24)	ECOLES CCI DORDOGNE		MON COMPTE FORMATION	FPC, Contrat pro

00286015	du 01/09/2022 au 30/06/2023	Boulazac Isle Manoire (24)	ECOLES CCI DORDOGNE	MON COMPTE FORMATION, FPC, Contrat pro
00333876	du 01/09/2023 au 12/07/2025	Boulazac (24)	ECOLES CCI DORDOGNE	Non éligible, Contrat pro
00333875	du 01/09/2023 au 12/07/2024	Boulazac (24)	ECOLES CCI DORDOGNE	MON COMPTE FORMATION, FPC
00333877	du 01/09/2023 au 12/07/2025	Boulazac (24)	ECOLES CCI DORDOGNE	Non éligible, Contrat app
00428715	du 01/09/2024 au 12/07/2026	Boulazac Isle Manoire (24)	ECOLES CCI DORDOGNE	Non éligible, Contrat app