Ref. formation 202402225781

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 ?

Non

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.

Contenu et modalités d'organisation

Missions en entreprise: - Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage - Contribuer à l'organisation d'une production culinaire - Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine - Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner - Contrôler, dresser et envoyer la production - Communiquer dans un contexte professionnel Contenu de la formation en CFA - Domaine professionnel : Travaux pratiques et appliqués en cuisine / Technologie cuisine / Sciences appliquées à la restauration / Gestion / Prévention Santé Environnement / Communication - Domaine général : Français / Mathématiques / Sciences / Histoire Géographie / Anglais / Éducation Physique et Sportive Conduite d'un projet professionnel transversal sur les 2 ans

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

Validation(s) Visée(s)

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

Et après ?

Suite de parcours

BAC PRO Organisation de la Production Culinaire 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
00447678	du 01/09/2024 au 12/07/2026	Boulazac Isle Manoire (24)	ECOLES CCI DORDOGNE		Non éligible	Contrat app
00537275	du 08/09/2025 au 09/07/2027	Boulazac Isle Manoire (24)	ECOLES CCI DORDOGNE		Non éligible	Contrat app