

CAP cuisine**Financement**Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif**Organisme responsable et contact**CAMPUS DU LAC
Contact - accueil
05.56.79.52.00
contact@campusdulac.com**Accès à la formation****Publics visés :**Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Actif(ve) non salarié(e)
Élève sous statut scolaire**Sélection :**

Entretien

Niveau d'entrée requis :Niveau illettrisme, analphabétisme
(Niveau 1 européen)**Conditions d'accès :*** Avoir entre 16 et 29 ans révolus pour
l'apprentissage**Prérequis pédagogiques :**Durées de formation variables: La formation
peut se faire en trois ans selon le profil de
l'apprenant (besoins spécifiques, remises à
niveau, compétences transverses...) La
formation peut se faire en un an sur conditions
(être titulaire d'un CAP, d'un diplôme de
niveau supérieur et sur entretien)**Contrat de
professionnalisation
possible ?**

Non

Objectif de la formation

Préparer un diplôme d'état CAP Cuisine et Titre Pro(double certification) Le titulaire du diplôme doit être capable de: - Préparer et cuisiner des mets selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement. - Cuisiner un type de plats particulier (desserts, poissons, viandes...). - Élaborer des plats, des menus...

Contenu et modalités d'organisation

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL • Travaux pratiques de production culinaire • Technologie culinaire • Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements • Connaissance de l'entreprise et de son environnement • Prévention, santé, environnement • Communication
ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL • Français / Histoire-Géographie • Enseignement Moral et Civique • Mathématiques / Sciences physiques et chimiques • Langues vivantes étrangères • Education physique et sportive La formation peut se faire sur UN an ou sur 3 ans selon le profil de l'apprenant.

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné****Validation(s) Visée(s)****CAP cuisine - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)****Et après ?****Suite de parcours**

Poursuivre en Brevet Professionnel arts de la cuisine Ou intégrer le milieu professionnel. Débouchés possibles: Commis de Cuisine Cuisinier Chef de partie Traiteur Chef à domicile...

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00447681	du 01/09/2024 au 31/08/2026	Libourne (33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	
00447684	du 01/09/2024 au 31/08/2026	Bordeaux (33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	
00537727	du 01/09/2025 au 31/08/2027	Bordeaux (33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	
00537728	du 01/09/2025 au 31/08/2027	Libourne (33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	