

## 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)  
Elève 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		

<b>00655101</b>	du 01/09/2026 au 31/08/2028	Bordeaux (33)	<b>CAMPUS DU LAC</b>	Non éligible	
<b>00655102</b>	du 01/09/2026 au 31/08/2028	Libourne (33)	<b>CAMPUS DU LAC</b>	Non éligible	