CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE
CCI FORMATION
Angers - Cholet - Saumur

FAITES LE CHOIX D'UN APPRENTISSAGE
AU CŒUR DES ENTREPRISES



Formation

CAP Cuisine

Tourisme, Café, Hôtellerie, Restauration

Objectifs

Les objectifs sont de former le candidat pour qu'il devienne un professionnel qui :

- Respecte les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage des marchandises
- Assurer la production culinaire et sa distribution
- Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise

Compétences visées

Le (la) titulaire du certificat d'aptitude professionnelle Métiers de la coiffure sera capable, à l'issue de la formation, de :

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Organiser sa production culinaire
- Préparer, organiser et maintenir en état sont poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- Communiquer en respectant les usages de la profession.

Admission

Formation gratuite et rémunérée pour l'alternant et accessible sous différents statuts : contrats d'apprentissage, de professionnalisation, ou autres dispositifs de la formation professionnelle et continue sous réserve de répondre aux critères d'admissibilité liés à la certification préparée.

Prérequis :
15 ans et + ou sortie de 3ème

Niveau d'entrée
15 ans et + ou sortie de 3ème
Par dérogation, des entrées en formation sont possibles pour un candidat ne répondant pas à l'exigence du niveau d'entrée.

Type de formation
Diplômant

Durée
2 ans

Niveau de sortie
CAP ou équivalent

Accessibilité
Tous nos sites répondent aux conditions d'accessibilité et sont desservis par des réseaux de transports urbains. Pour plus d'informations, consultez notre page dédiée.

Type de contrat
Toutes nos formations sont accessibles sous contrats d'apprentissage, contrats de professionnalisation, pro A.
Pour tout autre profil consultez-nous.

Diplôme obtenu
Nom du diplôme : CAP Cuisine
Code diplôme : 50022139

Coût de la formation
Contrat par apprentissage ou contrat de professionnalisation.
Prise en charge par OPCO et/ou entreprises.
Tarif : €.
Nous consulter pour les possibilités de prises en charge.

Lieux de formation
Centre Pierre Cointreau
132 av de Lattre de Tassigny - CS 51030 49015 Angers cedex 01

Espace Formation du Saumurois
Square Balzac 49412 Saumur cedex

Labellisé LUCIE 26000 RSE Positive labellucie.com

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Certification qualité délivrée pour les catégories suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
FORMATION PAR APPRENTISSAGE
VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE
BILANS DE COMPÉTENCES

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet www.cciformation49.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)

CCI Formation Angers - Cholet - Saumur
contact@cciformation49.fr www.cciformation49.fr 02 41 20 49 00

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE
CCI FORMATION
Angers - Cholet - Saumur

Formation
CAP Cuisine

La formation

1 Programme

Enseignement Professionnel

Organisation de la production culinaire

- Contrôler les livraisons
- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Participer aux inventaires
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire
- Planifier son travail

Préparation et distribution de la production culinaire

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Contrôler ses denrées
- Maîtriser les techniques culinaires de base
- Réaliser une production
- Analyser et contrôler la qualité de sa production
- Dresser et participer à la distribution
- Communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle
- Rendre compte de son activité

Enseignement Général

- Français,
- Histoire-géographie et éducation morale et civique,
- Mathématiques-sciences physiques et chimiques,
- Anglais,
- Prévention-santé-environnement,
- Éducation physique et sportive

2 Méthodes

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance des apprentissages, entre le centre de formation, et l'entreprise formatrice.
Pour donner du sens aux apprentissages, l'alliance entre apports théoriques et applications pratiques est systématiquement recherchée. L'équipe pédagogique -constituée pour partie de professionnels reconnus dans leur métier - propose des situations d'apprentissages concrètes, variées et professionnalisantes.
Pour découvrir nos équipements, retrouver ces informations sur notre page Filière et / ou Campus.

2 Évaluations

Modalités d'évaluations intermédiaires et finales

Tout au long du parcours de formation, des évaluations formatives, organisées en centre de formation et en entreprise, permettent de mesurer la progression de chaque apprenant. Des bilans organisés chaque semestre, sont l'occasion de réaliser des synthèses à des étapes clés du parcours.

En fin de formation, si le candidat réussit les épreuves terminales de certification définit par le Ministère, il valide son diplôme

Validation des blocs de compétences

En cas d'échec à la certification globale, le candidat peut obtenir la validation partielle de certains blocs de compétences, acquis pour une durée de 5 années.

Et après ?

4 Poursuite de formation

5 Métiers & entreprises

Les métiers :

- Commis de cuisine
- Cuisinier

Les entreprises :

- Restauration commerciale
- Restauration collective
- Entreprises connexes à l'industrie hôtelière

Partenaires

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet www.cciformation49.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)