RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

CAP CUISINE (ÉLIGIBLE AU CPF)

GRETA des Yvelines (78)

Guyancourt

OBJECTIFS

• Connaitre les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement
• Préparer les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assembler des produits
• Apprendre les techniques de cuisson et de remise en température
• Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts…) pour les mettre en valeur lors du dressage de l'assiette
• Élaborer un menu
• Entretenir un poste de travail en respectant les règles d'hygiène et sécurité

CONTENU

Module 1 - Découverte du milieu professionnel
Module 2 - Technologie culinaire
Module 3 - Travaux pratiques (sur plateaux techniques)
Module 4 - Français
Module 5 - Histoire géographie et enseignement moral et civique
Module 6 - Mathématiques, sciences physiques et chimiques
Module 7 - Langue vivante

Période en entreprise 14 semaines de stage

Les méthodes pédagogiques employées sont : mises en situation, ateliers pratiques et cours théoriques.

TAUX DE RÉUSSITE

En 2021, 100% des bénéficiaires ont obtenu leur diplôme de CAP Cuisine.

PUBLICS

Demandeur d'emploi
Individuel
Compte Personnel de Formation
Salarié
Salarié Contrat de Professionnalisation (CP)

DURÉE

De 1458 h, variable selon positionnement, dont 490 h en entreprise

DATES

Date de début : 05 septembre 2022
Date de fin : 07 juillet 2023

PRÉ-REQUIS

Sur positionnement
Savoir lire et écrire en français, connaître les opérations de base en mathématiques
Aptitude physique, station debout, horaires décalées, condition de travail au chaud et au froid

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (ex V)

VALIDATION

Attestation de fin de formation
Attestation de compétences
Diplôme / unité de diplôme
CAP CUISINE

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Cours du jour
Face à face
Formation de groupe

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Formateurs issus du milieu professionnel.
Plateaux techniques réservés aux enseignements cuisine.
Accompagnement et individualisation.

Vous avez plus de 18 ans et êtes demandeur d'emploi, salarié ?
****** VENEZ VOUS FORMER AU GRETA DES YVELINES ******

Merci de joindre un CV et une lettre de motivation à nous faire parvenir via l'adresse suivante : contact@greta-yvelines.fr

Recrutement : dossier, tests et entretien individuel.

COÛT

Tarif tout public pour un parcours type (durée variable selon positionnement) : 14 423€. Demandeurs d'emploi et individuels : nous consulter. Ouverture de la formation sous réserve d'un minimum de 12 candidats. Prix en vigueur au 26/03/2022

FINANCEMENT

Auto-financement
CPF
Entreprise et OPCO
Projet de transition Pro
Pôle Emploi

DOMAINES PROFESSIONNELS

Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Françoise CHAMBON
01 30 85 78 78
francoise.chambon@ac-versailles.fr

CFC référente : Muriel LETESSIER

RÉFÉRENT HANDICAP

Agnès BIKORO
contact@greta-yvelines.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Les établissements de réalisation des actions de formation du Greta étant majoritairement des ERP (établissement recevant du public), les règles d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap sont appliquées. Le Greta des Yvelines reste disponible pour tout renseignement à ce propos.