

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

CAP CUISINE (PRISE EN CHARGE FINANCIÈRE PÔLE EMPLOI AVEC RÉMUNÉRATION SOUS CONDITIONS).

GRETA des Yvelines (78)
Mantes-la-Jolie - Lycée Camille Claudel

OBJECTIFS

A l'issue de la formation le candidat sera en capacité de :

- contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise,
- assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité,
- respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur; sa pratique professionnelle sera respectueuse de l'environnement,
- contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

CONTENU

ACTIVITES PROFESSIONNELLES

Pôle 1: Organisation de la production de cuisine
Pôle 2: Préparation et distribution de la production de cuisine

ENSEIGNEMENTS GENERAUX

Français, Histoire Géographie et Enseignement Moral et Civique, Mathématiques - Sciences physiques et chimiques, Langue vivante, PSE, SST.

Technique de recherche de stage et d'emploi.

Période en entreprise 14 semaines de stage

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

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Le titulaire du CAP Cuisine est amené à exercer un emploi dans les métiers de la cuisine de tous les secteurs de la restauration commerciale ou sociale.

Code ROME: 13212
Cuisinier/ère
Commis de cuisine

Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

TAUX DE RÉUSSITE

En 2022, 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)
Autre

DURÉE

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

DATES

Date de début : 11 septembre 2023
Date de fin : 12 juillet 2024

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

A distance
Cours du jour
Face à face
Formation de groupe

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Ouverture sous réserve d'un groupe minimum de 6 inscrits.

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

Laure JOUBERT
06 30 17 14 56
laure.joubert@ac-versailles.fr

CFC référente : Cécile BOSELLI

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.

