

CAP Cuisine



Cuisine traditionnelle et du terroir

DATES

- Du 18 Juin 2020 au 05 Mai 2021

DURÉE

1006 h en centre (29 semaines) et 490 h en entreprise (14 semaines).

DISPOSITIFS

Demandeurs d'emploi. CPF Transition. Contrat d'apprentissage. FONGECIF

BRIANÇON

Delphine TEYSSOT
06 81 84 91 73
d.teyssot@cret-cci.com

ALLER PLUS LOIN

Vous êtes en situation de handicap ?

Contactez notre référente :
Aurélien THAVEAU
04.92.21.51.92
a.thaveau@cret-cci.com

PUBLICS

Jeunes (16 et plus) et adultes sans emploi, ayant besoin d'améliorer leurs possibilités d'accès à l'emploi, dans le cadre d'un projet professionnel qui nécessite un complément de formation et possédant les prérequis exigibles pour accéder à la validation visée.

OBJECTIFS

Acquérir les savoirs et savoir-faire définis pour chacune des matières des domaines professionnel et général selon le référentiel d'examen du CAP Cuisine du Ministère de l'Éducation Nationale. Arrêté du 17 mars 2016 définissant le certificat d'aptitude professionnelle cuisine et fixant ses conditions de délivrance. (Journal officiel du 9 avril 2016).

PRÉ-REQUIS

Aucun.

PROGRAMME

Unités d'enseignement général :

- Français, histoire et géographie
- Mathématiques, Sciences
- Anglais

Unités professionnelles

Technologie : acquérir les savoirs et savoir-faire définis dans chacune des matières des domaines professionnels et général selon le référentiel d'examen.

Pratique : application pratique de la cuisine.

Préparation aux examens : mise en situation d'examen.

Technique de recherche d'emploi

Législation : présenter les 4 environnements dans lesquels les entreprises évoluent, en privilégiant la législation spécifique aux entreprises du secteur hôtellerie-commerce-restauration.

Prévention, Santé, Environnement (incluant les unités Santé Sécurité au Travail et Plan de Maitrise Sanitaire) : l'enseignement vise à former des acteurs de prévention individuelle et collective par l'acquisition : de connaissances dans le cadre de la prévention, de la santé et de l'environnement, d'un comportement responsable vis-à-vis de sa santé et son environnement, des compétences sociales et civiques permettant de réussir sa vie en société dans le respect de soi et des autres, d'une culture scientifique et technologique visant à développer l'esprit critique, d'une méthodologie intégrant une démarche d'analyse et de résolution de problèmes.

EVALUATION

Examens en fin de formation conforme au référentiel en adéquation avec le rectorat d'Aix-Marseille

EQUIPES PEDAGOGIQUES

Formateurs spécialisés en milieu professionnel

LES +

- Sélections : entretien de positionnement, évaluation des connaissances générales.
- Validation : CAP Cuisine organisé et délivré par l'Éducation Nationale. Inscription des candidats par le centre auprès de l'Inspection Académique de GAP. Possibilité de continuité de parcours vers un BP ART DE LA CUISINE
- Cours théoriques, démonstrations et travaux pratiques en cuisine pédagogique en alternance avec des périodes en entreprise en haute saison. Cuisine d'application. Moyens audiovisuels et informatiques. Intervenants : équipe pluridisciplinaire de formateurs diplômés dans les matières enseignées.

