RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

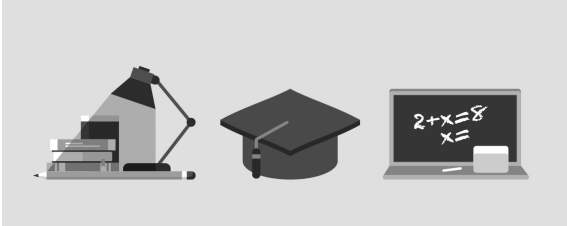
greta AQUITAINE FORMEZ-VOUS À DEMAIN

GRETA-CFA Aquitaine

FORMATION

HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME

CAP CUISINE



AGRICULTURE | BATIMENT TRAVAUX PUBLICS, PERFORMANCE ENERGETIQUE | INDUSTRIE | SANTE / SOCIAL | TERTIAIRE | HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME | FORMATIONS GENERALES, SOCLE / CLEA | ACCOMPAGNEMENT ET DEVELOPPEMENT PERSONNEL | PREVENTION / SECURITE | TRANSPORT / LOGISTIQUE | NUMERIQUE / AUDIOVISUEL

LIEU DE LA FORMATION

LYCÉE JACQUES DE ROMAS, NÉRAC

PUBLIC CONCERNÉ

- Parcours pris en charge dans le cadre du Compte Personnel de Formation, Compte Personnel de Formation de transition, de la Période de Professionnalisation : salariés en poste, salariés en reconversion, saisonniers

PRÉ-REQUIS

Pour accéder à la préparation du CAP cuisine
- la maîtrise des savoirs de base
- la connaissance de l'environnement professionnel par une première expérience (pas nécessairement en cuisine)
- avoir un projet professionnel dans le secteur de la restauration traditionnelle
- être motivé pour s'impliquer tout au long de la formation

DÉBUT DE LA FORMATION

Tout au long de l'année

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Le parcours de formation s'articule autour d'une alternance de périodes en centre de formation et en entreprise (stages). Les entreprises doivent relever du secteur de la restauration traditionnelle.
- 14 semaines de stage en entreprise – aspect réglementaire du référentiel

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- **Organiser de la production de cuisine**
- **Préparer et distribuer** la production de cuisine
- Se former et valider l'habilitation : **« Secourisme et Sécurité au Travail »**
- Mesurer l'**environnement économique et juridique du secteur de l'hôtellerie restauration**
- **Préparer l'issue de la formation en travaillant son positionnement sur le marché de l'emploi dans le secteur visé**
- **Communiquer en anglais dans le contexte professionnel** visé (excepté les candidats qui justifient d'un niveau 3 validé en anglais, relevé de notes exigé *conditions du Rectorat en vue de l'inscription à l'examen*)
- Opérer une remise à niveau en **enseignement général** appliqué au secteur de l'hôtellerie-restauration et valider l'unité d'enseignement général (dans le cadre du CAP cuisine **pour les candidats ne justifiant pas d'un niveau 3**)

CONTENU DE LA FORMATION

- *Enseignement professionnel*
  Travaux pratiques et d'application en cuisine (la mise en oeuvre des bonnes pratiques d'hygiène, la mise en place de son espace de travail, la mise en place des bonnes pratiques en matière de développement durable, la mise en valeur des produits régionaux, la contrôle des denrées, les opérations d'inventaire, les techniques culinaires)
- Technologie culinaire appliquée (les recettes, les fiches ratios...)
- *Enseignement général (uniquement pour les candidats n'ayant pas validé de niv 5)*
  Français – Histoire/Géographie
  Mathématiques / Sciences / Chimie
  Anglais

CONDITIONS DE FORMATION

- les séances auront lieu au lycée Jacques de ROMAS , route de Mézin NERAC
- matériel fourni
- 1 tenue professionnelle à prévoir sauf chaussures fournies par le centre

VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DU LOT-ET-GARONNE

Karine BOURSINHAC
Conseillère en Formation Professionnelle
karine.boursinhac@greta-cfa-aquitaine.fr
05 53 76 02 54
06 84 78 65 58

Sabrina MOSCONE
Assistante Commerciale
sabrina.moscone@greta-cfa-aquitaine.fr
05 53 76 02 54

Anne-Sophie BYCZKO
Assistante Administrative
anne.sophie.byczko@greta-cfa-aquitaine.fr
05.53.76.02.54

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

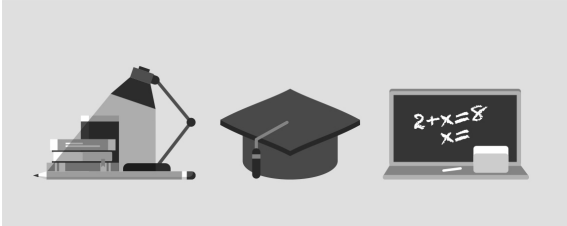
greta AQUITAINE FORMEZ-VOUS À DEMAIN

GRETA-CFA Aquitaine

FORMATION

HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME

CAP CUISINE



AGRICULTURE | BATIMENT TRAVAUX PUBLICS, PERFORMANCE ENERGETIQUE | INDUSTRIE | SANTE / SOCIAL | TERTIAIRE | HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME | FORMATIONS GENERALES, SOCLE / CLEA | ACCOMPAGNEMENT ET DEVELOPPEMENT PERSONNEL | PREVENTION / SECURITE | TRANSPORT / LOGISTIQUE | NUMERIQUE / AUDIOVISUEL

MODALITES DE FINANCEMENT

- Compte personnel de Formation CPF
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- CPF transition Professionnelle (ex CIF)
- Financement personnel
- Financement Pôle Emploi
- FNE-Formation
- Formation en alternance

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- les épreuves sont conduites sous la forme du **Contrôle Continu en Formation** (CCF)

les périodes en stage en entreprise sont suivies et evaluées par l'équipe pédagogique et les tuteurs de stage

- deux temps d'évaluation de l'action de formation sont prévues : le bilan final intermédiaire et final avec les stagiaires, l'équipe pédagogique et les partenaires
- dans tous les cas, une attestation de compétences à l'issue du parcours sera transmise au candidat

CONDITIONS D'ADMISSION

- avoir validé son projet par une première expérience ou une période de stage
- avoir une prescription du/ de la conseiller(ère) Pôle emploi
- participer à l'information collective et au recrutement
- apporter un CV à jour
- exprimer ses motivations pour le secteur visé et le parcours de formation
- présenter son projet professionnel

PROFIL DES INTERVENANTS

formateurs habilités GRETA CFA Aquitaine , issus du secteur de la restauration traditionnelle et d'un parcours de formation formateur professionnels ou enseignant.

VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DU LOT-ET-GARONNE

Karine BOURSINHAC
Conseillère en Formation Professionnelle
karine.boursinhac@greta-cfa-aquitaine.fr
05 53 76 02 54
06 84 78 65 58

Sabrina MOSCONE
Assistante Commerciale
sabrina.moscone@greta-cfa-aquitaine.fr
05 53 76 02 54

Anne-Sophie BYCZKO
Assistante Administrative
anne.sophie.byczko@greta-cfa-aquitaine.fr
05.53.76.02.54