

CAP Cuisine

Niveau 3 (CAP/BEP)

OBJECTIF(S)

Préparer le CAP Cuisine. Acquérir les compétences pour tenir un poste de cuisinier, de commis, de second de cuisine...

CONTENUS

Techniques professionnelles :

UP1 : Organisation de la production de cuisine

Activité 1 : Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage

Activité 2 : Contribuer à l'organisation d'une production culinaire

UP2 : Préparation et distribution de la production culinaire

Activité 3 : Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine

Activité 4 : Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner

Activité 5 : Contrôler, dresser et envoyer la production

Activité 6 : Communiquer dans un contexte professionnel

PSE : Prévention santé environnement dont SST (Sauveteur Secouriste au Travail)

UP 4 : Langue vivante Anglais

Domaines généraux :

Mathématiques, sciences (physique, chimie), français et histoire-géographie

Dispense automatique des épreuves générales sur présentation d'un diplôme de niveau 3 (anciennement V CAP BEP) minimum (nous consulter)

FESTE : Formation En Situation de Travail en Entreprise : 14 semaines réparties en 3 périodes

Parcours individualisé, adapté aux besoins de la personne

MODALITES PEDAGOGIQUES

Dates prévisionnelles : du 20 septembre 2021 au 10 juin 2022. La date d'entrée effective sera déterminée lors de l'ICOP.

Horaires prévisionnels : 8h30 – 12h et 13h – 17h

Nombre de participants mini/maxi : 6 à 12

METHODES ET MOYENS

Action de formation en entrées et sorties FIXES

Apports théoriques et pratiques

Supports pédagogiques et techniques utilisation du numérique, vidéos, plateaux techniques cuisine, ...

Les plateaux techniques du lycée hôtelier F. Bise à Bonneville sont mis à disposition pour les travaux pratiques en cuisine (12 postes de travail) encadrés par un professionnel.

La formation en situation de travail permet des apprentissages complémentaires durant les périodes de formation en entreprise

Le cas échéant, Formation en partie à distance selon le protocole sanitaire en vigueur

Référent Handicap identifié pour adaptation des parcours aux personnes en situation de handicap

PUBLICS

Demandeurs d'emploi, salariés en poste ou en reconversion professionnelle, individuels payants

PRE REQUIS

Maîtrise des savoirs de base (français, mathématiques).

Première immersion dans le domaine de la restauration

MODALITES D'ADMISSION

Participation obligatoire à une ICOP (Information Collective et Positionnement). Entretien avec le coordonnateur de l'action. Validation du projet par un prescripteur (Conseiller Pole Emploi, Mission Locale Jeune).

VALIDATION

Le Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) Cuisine,

Attestation ROFHYA « Spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale »

SERVICE(S) VALIDEUR(S)

Ministère de l'Education Nationale pour le CAP

DRAAF pour Attestation ROFHYA «

Spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale »

MODALITES DE VALIDATION

Les épreuves professionnelles se déroulent en CCF – Contrôle en Cours de Formation – sous la responsabilité du GRETA Arve Faucigny en centre de formation et durant les périodes Formation En Situation de Travail en Entreprise

Taux d'obtention de la certification Année 2019-2020 : 67% de réussite totale à la certification

INTERVENANT(S)

Une équipe composée de plusieurs intervenants, formateurs qualifiés et expérimentés, dans le domaine de la restauration.

TARIF

Organisme non assujéti à la T.V.A. Coût horaire de 18.20€, modulable en fonction du parcours

MODALITES DE FINANCEMENT

- Statut Demandeur d'emploi : financement PIC AFC Pole Emploi

- Statut salarié : CPF, transition Pro, Pro A, Plan de développement des compétences + frais d'inscription de 65€

- Autre : financement à la charge du bénéficiaire + frais d'inscription de 65€

DUREE INDICATIVE

Parcours individualisé adapté aux besoins de la personne, déterminé lors de l'ICOP. 689 heures en centre de formation y compris la Remise à Niveau ou 484 heures si dispense des domaines généraux et 490 heures de Formation En Situation de Travail en Entreprise

LIEU(X) DE FORMATION

GRETA Arve Faucigny, 210 quai du Parquet à Bonneville

Lycée Hôtelier François Bise, 86 rue d'Asnières à Bonneville

Sites accessibles aux personnes à mobilité réduite

CONTACT(S)

Claire COLLÈS, coordonnatrice,

claire.colles@ac-grenoble.fr

Claudine FICHOT, assistante administrative, claudine.fichot@ac-grenoble.fr

04 50 25 15 15

gretaaf@ac-grenoble.fr

www.arvefaucigny-greta.fr

REUNION(S) D'INFORMATION(S)

- Réunion d'information (en présentiel ou en visio-conférence sous réserve du protocole sanitaire en vigueur)
 - Lundi 17 mai 2021 à 14h
 - Vendredi 2 juillet 2021 à 10h
- ICOP : vendredi 3 septembre 2021 à 9h, en présentiel au GRETA Arve Faucigny, sous réserve du protocole sanitaire en vigueur

CODE CPF

246879

LES + DE LA FORMATION

Session 2019-2020 :
67% de retour à
l'emploi dans les 3
mois suivants la fin de
formation

LE GRETA ARVE FAUCIGNY C'EST:

- Un groupement de 17 établissements de la Vallée de l'Arve et du Giffre
- Une offre de proximité : Bonneville, Cluses, Sallanches, Passy et Chamonix
- Plus de 1 000** stagiaires par an
- Un taux de satisfaction global de 92% * et un taux de réussite aux examens de 93.25% **
- Des plateaux techniques et espaces multimédia
- Une équipe pédagogique qualifiée et expérimentée

DES ENGAGEMENTS QUALITE...

- Certifié AFNOR ISO 9001 appliqué aux organismes de formation
- Référent Handicap identifié, démarche qualitative d'accueil en formation des personnes en situation de handicap

...POUR UNE REPONSE SUR MESURE

- Adaptation aux besoins en compétences des entreprises
- Individualisation de parcours
- Conseil personnalisé sur les formations ou prestations et leurs financements
- Contractualisation et accompagnement tout au long du parcours
- Evaluation et reconnaissance des acquis
- Démarche d'amélioration continue des formations et des prestations

* Pour l'année 2019

** Pour l'année 2020