

CAP CUISINE

OBJECTIFS ET CONTEXTE DE LA CERTIFICATION :

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle Cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable :

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

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Français• Mathématiques-sciences• Histoire-géographie• Enseignement moral et civique• Éducation physique et sportive• Arts appliqués• Prévention-santé-environnement | <ul style="list-style-type: none">• Technologies professionnelles• Pratiques professionnelles de cuisine• Sciences appliquées à l'alimentation |
|--|--|

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Commis de cuisine
- Cuisinier
- Cuisinier en restauration collective

Mode d'évaluation :

- Contrôle en cours de formation (CCF)

Délais d'inscription :

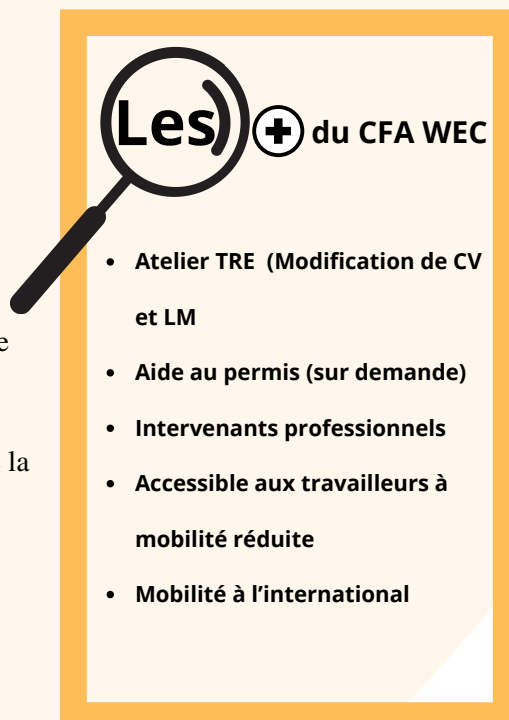
- Les inscriptions sont ouvertes à compter de janvier
- Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation et 3 mois après.

Modalité d'inscription :

- Dossier de candidature complété
- Participation à la réunion d'information ou entretien
- Signature d'un contrat d'apprentissage / professionnalisation ou stage

POURSUITES D'ÉTUDES

- BAC PRO Cuisine



Les) + du CFA WEC

- Atelier TRE (Modification de CV et LM)
- Aide au permis (sur demande)
- Intervenants professionnels
- Accessible aux travailleurs à mobilité réduite
- Mobilité à l'international

INFORMATIONS

Code RNCP

38430



Lieu :

18-20 rue de l'Ormeteau,
77500 CHELLES

Début de la formation :

Septembre

Durée de la formation :

1 an ou 2 ans

Type de contrat :

Apprentissage ou
Professionalisation

Rythme d'alternance :

1 semaine CFA /
1 semaine entreprise



E-mail :

cfa@wecformations.com

Téléphone :

01.83.84.44.71



www.wecformations.fr

