



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

- Français
- Mathématiques-sciences
- Histoire-géographie
- Enseignement moral et civique
- Éducation physique et sportive
- Arts appliqués
- Prévention-santé-environnement
- Technologies professionnelles
- Pratiques professionnelles de cuisine
- Sciences appliquées à l'alimentation

POURSUITES D'ÉTUDES

BAC PRO Cuisine

<u>DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS</u>

- Commis de cuisine
- Cuisinier
- Cuisinier en restauration collective

Mode d'évaluation:

- Contrôle continu
- Contrôle en cours de formation (CCF)

Délais d'inscription:

- Les inscriptions sont ouvertes à compter de janvier 2024
- 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



Frais de permis (sur demande)

Participation aux évènement

Accompagnement

personnalisé

Optimisation du CV

Intervenants professionnels

Accessible aux personnes à mobilité réduite





MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE
ET DE LA JEUNESS
Liberte
FAMORIE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINE
ALIMENTAIRE
L'AGRIC
L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINE
ALIMENTAIRE
L'AGRICULTURE
L

Qualiopi processus certifié

La entication qualità a ett déluné au titre das catégories d'autos subsettes :
ACTOS SE FERMANDI.

INFORMATIONS

Code RNCP



Lieu:

18-20 rue de l'Ormeteau, 77500 CHELLES

Début de la formation :

Septembre 2024

Durée de la formation :

1 an ou 2 ans

Type de contrat :

Apprentissage ou Professionnalisation

Rythme d'alternance :

2 jours CFA / 3 jours entreprise



F-mail •

cfa@wecformations.com

Téléphone:

| 01.83.84.44.7⁻



www.wecformations.fr

