

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

- 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

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Commis de cuisine
- Cuisinier
- Cuisinier en restauration collective

POURSUITES D'ÉTUDES

- BAC PRO Cuisine

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



INFORMATIONS

Code RNCP

37553



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
Professionalisation

Rythme d'alternance :

2 jours CFA / 3 jours
entreprise



E-mail :

cfa@wecformations.com

Téléphone :

01.83.84.44.71



www.wecformations.fr

