



CAP CUISINE

◆ Objectifs professionnels

Former des professionnels et les qualifier en vue d'une insertion durable dans les métiers de commis de cuisine, cuisinier, demi chef de partie.

L'objectif est également d'accompagner les stagiaires dans leur démarche d'insertion (stage et d'emploi), de développer les savoir-être et comportements adaptés, de se former aux règles d'hygiène alimentaire et de prévention des risques au travail

Deux parcours sont proposés :

- **Cursus 1 complet** pour un public non titulaire d'un diplôme de niveau CAP
- **Cursus 2 uniquement professionnel** pour un public déjà titulaire d'un niveau CAP

◆ Contenu

En lien avec le CAP renouvelé

- Technologie culinaire et commercialisation
- Techniques de production culinaire
- Sciences appliquées à l'hygiène
- Environnement économique et juridique
- Prévention santé environnement
- Français & Histoire géographique
- Mathématiques et Sciences
- Langue étrangère (anglais)

◆ **Pré-requis** : Action de formation ouverte à tous publics

◆ Validation

- CAP Cuisine en contrôle en cours de formation (CCF)
- Attestation pour les formations HACCP et SST

◆ Modalités pédagogiques

Formation temps plein en présentiel ouvrant droit à rémunération.

Le parcours de formation s'appuiera sur des situations professionnelles avec l'objectif d'alterner les différentes phases ou processus d'apprentissage : apports théoriques et exercices pratiques, travaux individuels et en groupes.

◆ Profil des intervenants

- Intervenants du GRETA et du CFA hôtelier Mondon de Metz diplômés dans le domaine enseigné ou des professionnels.

◆ Modalités et délai(s) d'accès

- Se rapprocher prioritairement de son conseiller emploi (Pôle Emploi, Mission Locale, Cap Emploi)
- **Recrutement** : réunion d'information collective suivie d'entretiens individuels : **le 1er et le 15 septembre à 9h00** au C.F.A. Hôtelier de Metz – 4 boulevard de la défense.

Se présenter avec son CV à jour, un stylo et conformément aux règles sanitaires en vigueur.

■ Public visé

- Demandeurs d'emploi ayant validé ce projet professionnel (mobilisation des outils de validation des prescripteurs) et répondant aux prérequis nécessaires à l'entrée en formation qualifiante

Être dans une réelle démarche d'insertion

Effectif : 25 places

■ **Durée maximale**
(base 35h/semaine)

Parcours complet :

29/09/2021 au 18/05/2022

Centre : 665 h

Entreprise : 475 h

Parcours domaine pro :

29/09/2021 au 31/03/2022

Centre : 399 h

Entreprise : 525 h

■ Lieu de formation

CFA du lycée Hôtelier

R. MONDON

4 Boulevard de la Défense

57070 METZ

■ Tarif horaire

Formation professionnelle intégralement prise en charge par la Région Grand Est

Les PLUS :

+ Etre accompagné dans sa recherche d'emploi,

+ Acquérir les compétences professionnelles initiales,

+ Apprentissage dans une section hôtelière.

