

CAP CUISINE

Hôtellerie - Restauration

◆ Objectifs

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 V
- **Cursus 2 uniquement professionnel** pour un public déjà titulaire d'un niveau V (CAP)

◆ Contenus

En lien avec le CAP rénové

- 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)

◆ Méthode

La formation prend appui sur l'expérience et le vécu des formés et alterne apports théoriques (technologie) et applications pratiques en plateaux techniques.

◆ Financement

Formation professionnelle à temps plein, rémunérée et mise en œuvre par la Région Grand Est avec le soutien du Fonds Social Européen.

◆ Validation

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

◆ Recrutements

Réunion d'information collective suivie d'entretiens individuels (apporter C.V. et stylo)

28 août et 11 septembre à 9h00

Au C.F.A Hôtelier
4 boulevard de la défense – METZ

Se rapprocher de son conseiller Pôle Emploi, Mission Locale ou Cap Emploi

■ Public :

Demandeurs d'emploi ayant validé ce projet professionnel (mobilisation des outils de validation des prescripteurs et/ou action « confirmation et validation de projet professionnel ») et répondant aux prérequis nécessaires à l'entrée en formation qualifiante.

■ **Nombre de places :**
12 + 13 places

■ Dates :

Cursus 1 :
25/09/2019 au 20/05/2020
Cursus 2 :
30/09/2019 au 01/04/2020

■ Durée (base 35h/semaine)

Parcours complet :

Centre : 665 h
Entreprise : 475 h

Parcours domaine pro :

Centre : 399 h
Entreprise : 525 h

■ Lieu :

CFA du lycée Hôtelier
R. MONDON
4 Boulevard de la Défense
57070 METZ

Les PLUS :

- + Etre accompagné dans sa recherche d'emploi,
- + Acquérir les compétences professionnelles initiales,
- + Apprentissage dans une section hôtelière.

