Blocs de compétences du CAP Cuisine

Mis à jour le 20 septembre 2023

Conditions d'entrée et prérequis

– Avoir un projet professionnel validé dans le domaine de la restauration.
– Comprendre et s'exprimer en français à l'écrit et à l'oral.

Public visé

Tout public : demandeur d'emploi, salarié en cours de professionnalisation ou en reconversion

Rythme

Temps plein

Durée en centre

352 heures

Durée en entreprise

490 heures

Validation

La validation des unités certificatives du CAP Cuisine est réalisée en CCF, Contrôle en Cours de Formation

Certification

Non

Modalités d'évaluation

– La formation permet de valider les 2 unités professionnelles du CAP Cuisine (EP1, EP2, correspondant aux 2 blocs de compétences) et le certificat SST.
– Nous inscrivons chaque candidat aux épreuves.
– Nous délivrons à tous les stagiaires un certificat de réalisation, mentionnant les compétences acquises à l'issue de

Objectifs professionnels

Blocs de compétences du CAP Cuisine

Contenu

Enseignement professionnel en présentiel (352 heures) :
– **Bloc de compétences Pôle 1** : Organisation de la production de cuisine, Sensibilisation à la prévention des risques liés à l'activité physique.
– **Bloc de compétences Pôle 2** : Préparation et distribution de la production de cuisine Sauveteur Secourisme du Travail (SST),.
Stages de 14 semaines (490h) : à un poste en cuisine pour développer vos compétences et favoriser votre future insertion professionnelle.

Modalités pédagogiques

– Formation en présentiel en centre de formation.
– Formation individualisée et interactive, mises en situation, exercices pratiques sur plateaux techniques, apports de connaissances et analyses de situation.
– Périodes de stages à un poste de cuisine avec suivis réalisés par l'équipe pédagogique.
– Accompagnement individualisé.

Profil des intervenants

– Formateurs expérimentés dans la pédagogie pour adultes, spécialistes de leur discipine. Professionnels de la restauration.
– Formateur référent expérimenté dans l'accompagnement et le suivi individualisé.

Délais et modalités d'accès

– Formateurs expérimentés dans la pédagogie pour adultes, spécialistes de leur discipline. Professionnels de la restauration.
– Formateur référent expérimenté dans l'accompagnement et le suivi individualisé.

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Sud
- Lycée André Malraux 13 rue de l'Epinette - BP 20160 88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ ac-nancy-metz.fr
- 03 29 62 53 56

Blocs de compétences du CAP Cuisine

la formation.

Entrée et sortie permanente

Non