

POLE HOTELIERIE RESTAURATION

CAP CUISINE

en formation continue (10 mois)

Parole d'apprenti : " C'est meilleur quand c'est bon "

www.cfmda.fr

Renseignement : stoerke@cfdma.fr

Administratif et suivi : fc@cfdma.fr

5 rue de la Sablière

26250 LIVRON SUR DROME

04 75 61 69 55



PUBLIC

Salarié, demandeur d'emploi, personne en reconversion.

Prérequis : être titulaire au minimum d'un CAP

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 35 heures par semaine sur 10 mois, pour un total de 385 heures.

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales, sujets d'examens.

COUT DE LA FORMATION

Le coût pédagogique de la formation est de 5 775 € + frais d'équipements sur devis

La formation peut être financée par :

- Pôle Emploi
- CPF
- La Région
- Transition Pro pour les salariés
- Autofinancement

CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de février jusqu'à fin mai en vous connectant sur notre site : www.cfmda.fr, onglet : "Candidature à la formation".

Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1er trimestre de l'année scolaire. Inscription sous réserve de places disponibles à la signature d'une convention de stage. Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement et l'assistante formation accompagnent les candidats et les entreprises dans la signature d'une convention de stage.

HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des apprenants porteurs de handicap »

OBJECTIFS OPERATIONNELS

À la fin de la formation, l'apprenti connaît :

- les règles pour répondre à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- le bon fonctionnement de l'entreprise.

Niveau 3 Inscrit au RNCP sous le code RNCP37553.

SIFA : 50022139.

MATIERES ENSEIGNEES

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique cuisine
- Technologie cuisine

MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES :

- Sciences appliquées
- CEEJS
- Prévention Santé Environnement (selon diplôme obtenu)
- Chef d'œuvre

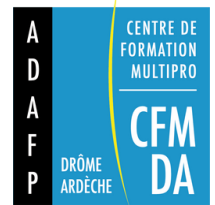
POURSUITES DE FORMATION

- BP Arts de la Cuisine (possible au CFA)
- MC Employé Traiteur (possible au CFA)
- Bac Professionnel Cuisine
- MC Cuisine en desserts de restaurant
- MC Art de la cuisine allégée

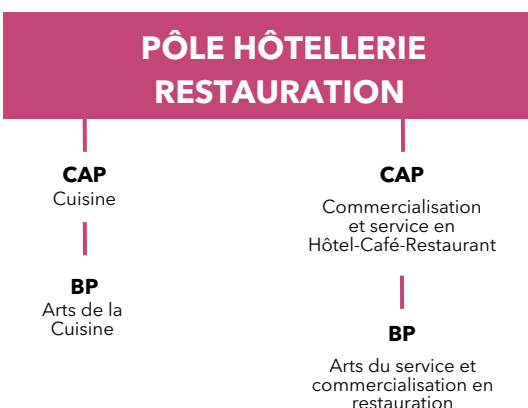
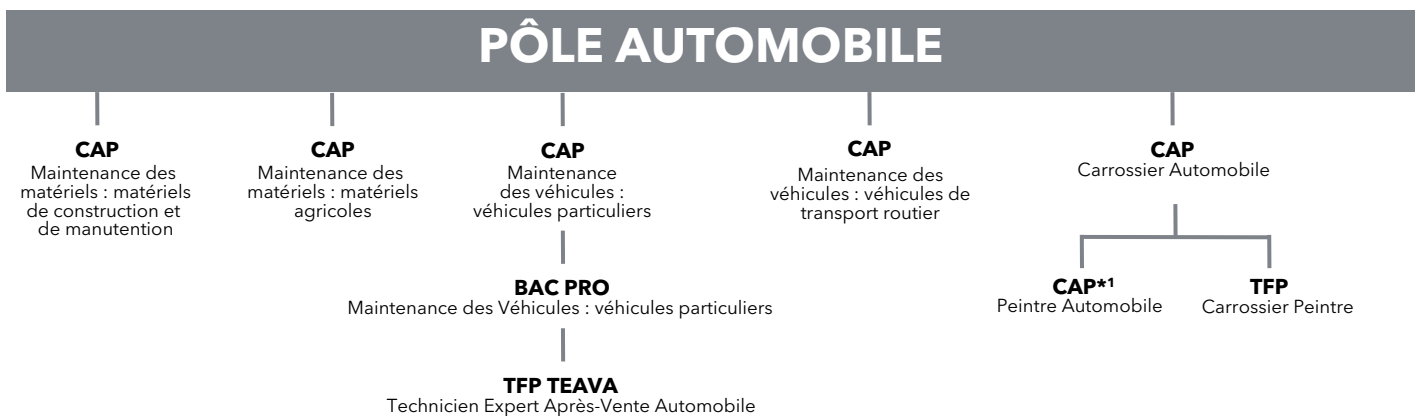
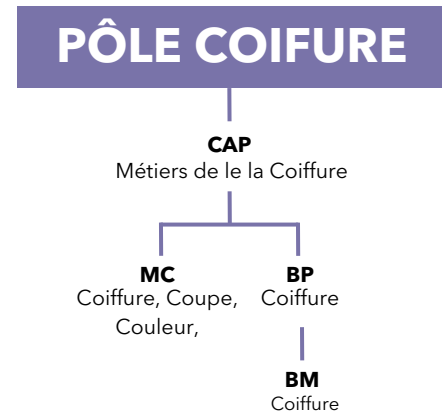
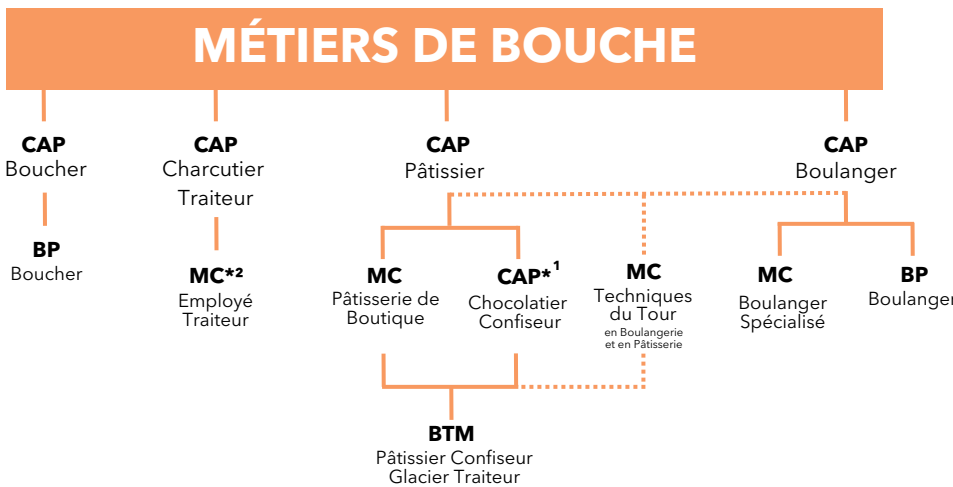
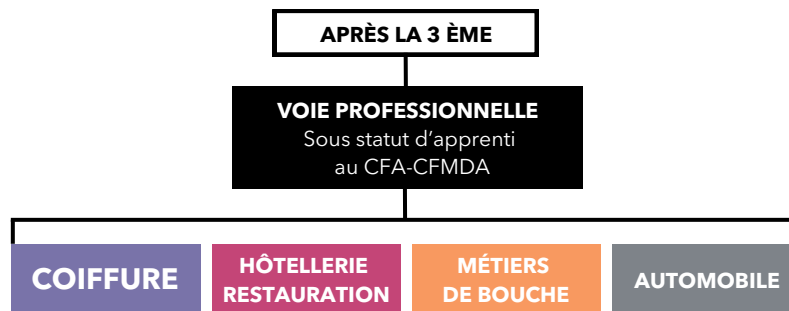
Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle cuisine est amené à exercer son activité de service dans :

- Restauration commerciale, restauration collective, entreprises connexes à l'industrie hôtelière
- tous secteurs de la restauration / café-brasserie / hôtellerie
- résidence médicalisée et maison de retraite / santé et bien-être
- village de vacances / parc de loisirs / hôtellerie de plein air
- restauration embarquée (terre, mer, air).

NOS FORMATIONS



ALTERNANCE
FORMATION CONTINUE



CAP
Certificat d'Aptitude Professionnelle (Niveau 3)

BAC PRO
Baccalauréat Professionnel (Niveau 4)

MC
Mention complémentaire

TFP
Titre à Finalité professionnelle

BTM
Brevet Technique des métiers (Niveau 4)

BP
Brevet Professionnel (Niveau 4)

BM
Brevet de maîtrise

***1** Formation en 1 an

***2** Accessible après tous les
CAP des métiers de bouche
et de la cuisine



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre
des catégories suivantes :
ACTIONS DE FORMATION CONTINUE
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE