



# Cuisinier.ière

## Le CAP Cuisine

UNION EUROPÉENNE  
UNANIEZH EUROPA



L'Europe s'engage  
en Bretagne / Avec le Fonds social européen



### Objectif

Le titulaire du CAP cuisine est amené à exercer un emploi dans les métiers de la cuisine de tous les secteurs de la restauration commerciale ou sociale.

Le titulaire du CAP Cuisine devra, sous l'autorité d'un responsable, être capable :

- de contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- d'assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- de respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- de contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

# Cuisinier.ière

## Les activités professionnelles

### Pôle 1 : Organisation de la production de cuisine

Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage  
Contribuer à l'organisation d'une production culinaire

### Pôle 2 : Préparation et distribution de la production de cuisine

Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine  
Mettre en oeuvre les techniques de base et cuisiner  
Contrôler, dresser et envoyer la production  
Communiquer dans un contexte professionnel

### Agence de Carhaix

Lycée Paul Sérusier - avenue de Waldkappel  
29270 CARHAIX-PLOUGUER  
02 98 93 75 77  
greta.agcarhaix@ac-rennes.fr



Contacts  
**Caroline COSMAO**, coordinatrice



### Lieu de formation

Agence de Carhaix - Lycée Paul Sérusier

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite



### Publics

Tout public  
Demandeurs d'emploi, salariés en Projet de Transition Professionnelle  
Contrat en alternance



### Pré requis

Une expérience en restauration est souhaitée  
Validation de projet



### Durée

690 heures en centre  
350 heures en entreprise



### Méthodes et moyens pédagogiques

Alternance de séances théoriques et pratiques axées sur la professionnalisation  
Plateaux techniques : cuisine pédagogique



### Validation

CAP Cuisine  
HACCP  
Certificat Sauveteur Secouriste du Travail

### Modalités d'évaluation

Contrôles en cours de formation (CCF)  
3 blocs de compétences : Possibilité de validation d'un/ou plusieurs blocs

Réussite à l'examen : **100%** (session 2020)

Insertion à 3/6 mois : **100%**

Indice de satisfaction stagiaires : **85%** (session 2020)



### Dates

De septembre à mai

nous consulter  
Se munir d'un CV

réunion  
d'information

> **Modalités de recrutement** : Entretien et tests de recrutement



### Tarif et financement

A partir de 13,5 € de l'heure hors accord négocié  
Formation financée par la Région Bretagne dans le cadre du dispositif QUALIF Emploi pour les personnes en recherche d'emploi



QUALIF Emploi



Financement dans le cadre d'un projet de transition professionnelle

conditions générales de vente consultables sur notre site

MAJ 19 oct-20

