

CAP CUISINE

Action n° 15Q0168157719901
2016-2017

Dans le cadre du Programme Régional Qualifiant, la région Languedoc-Roussillon Midi-Pyrénées accorde au CFP Nicolas Albano un financement de 82 158.30 € pour la mise en place de l'action de formation « CAP CUISINE ».

Objectifs de la formation :

Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.

Il remplit la fonction de commis de cuisine dans les secteurs de la restauration traditionnelle, commerciale ou collective.

Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène, il assure principalement la production culinaire et sa distribution ; il organise son poste de travail. Il participe à l'approvisionnement et au stockage des produits.

L'environnement professionnel dans lequel il exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptée, une bonne résistance physique, le respect des règles d'hygiène et de sécurité



Public concerné :

Jeunes (au moins 16 ans) et adultes

Etre demandeur d'emploi inscrit au Pôle Emploi

Etre sorti du système scolaire depuis plus de six mois

Avoir défini et validé un projet professionnel et avoir établi une **FICHE DE PRESCRIPTION** par conseiller prescripteur : Pôle Emploi, MLI, CIDFF, CAP EMPLOI, APEC....

Le CFP s'engage à :

-La construction d'un parcours sur mesure

-Un accompagnement personnalisé avec un référent professionnel

- Un suivi tout au long du parcours de formation

Nos outils pédagogiques :

- Tenue et équipement professionnel

- Equipement informatique

- Espace numérique de travail (E.N.T)

Pré requis :

- Niveau VI et plus
- Réelle motivation pour une qualification et une insertion professionnelle

Maîtrise de la langue française

Organisation de la formation :

- 9 mois en formation continue (de septembre à juin)
- 793 heures de formation en centre réparties sur 5 périodes
- 595 heures de formation en milieu professionnel réparties sur 4 périodes
- 35 heures hebdomadaires

Nos partenaires :