



CAP CUISINE



LES + DE LA FORMATION

- *Accompagnement à la définition du projet professionnel, suivi individualisé*
- *Aide à la recherche d'entreprise d'accueil*
- *Interventions de professionnels extérieurs*
- *Formations assurées par des professionnels en restauration*
- *Pédagogie active qui privilégie les mises en situation et les échanges*

OBJECTIFS

- **L'objectif principal de cette formation est d'acquérir les compétences et connaissances nécessaires à la pratique du métier commis de cuisine**
- **Réceptionner, contrôler et stocker** les marchandises
- **Collecter** l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire
- **Préparer, organiser et maintenir** en état son poste de travail
- **Maîtriser** les techniques de base et réaliser une production
- **Analyser, contrôler** la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- **Communiquer** en fonction du contexte professionnel

PUBLIC

- Jeune de 16 à 30 ans
- Adulte de 30 ans et plus sous conditions (nous contacter)
- Formation proposée en contrat d'apprentissage et contrat de professionnalisation
- Cette formation s'adresse aux salariés, personnes en reconversion, demandeurs d'emploi, jeunes en sortie scolaire, candidats libres...

Contact Centre de formation :

Tél : 03 44 55 99 00

cfa@cci-oise.fr

www.cciformation-oise.fr

Contact Point A

Recrutement et relations entreprises

Tél : 03 44 79 80 81

developpeurapprentissage@cci-oise.fr



MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- **Formation en alternance : contrat d'apprentissage ou de professionnalisation**
- Approche participative
- Pédagogie active favorisant le partage d'expérience
- Présentation conceptuelle et mise en application
- Alternance en entreprise

DURÉE DE LA FORMATION

- **2 ans en alternance**
- Rythme de l'alternance : 1 semaine en centre de formation, 2 semaines en entreprise

DATES ET LIEUX DE FORMATION

- **Rentrée à partir de septembre 2020**
- **Beauvais**

METIERS VISÉS

- Commis de cuisine en restauration traditionnelle, commerciale ou collective
- Cuisinier(e)

POURSUITE D'ÉTUDE

- Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant
- BP Arts de la cuisine
- BAC PRO Cuisine

PRÉ-REQUIS

- Être âgé de 16 ans dans l'année d'inscription (15 ans à condition d'avoir suivi une classe de 3ème complète ou avoir 16 avant le 31 décembre de l'année d'entrée en apprentissage) et de moins de 30 ans dans le cadre du contrat d'apprentissage
- Pas de limite d'âge pour un contrat de professionnalisation, ni pour les personnes en situation de Handicap
- Savoir, lire, écrire et compter
- Aisance relationnelle et rédactionnelle
- Détenir un permis de travail pour les candidats étrangers

PROGRAMME

DOMAINE PROFESSIONNEL

- Pratique professionnelle
- Approvisionnement, production, distribution
- Technologie de cuisine
- Sciences appliquées
- Gestion appliquées
- Prévention - Santé – Environnement

DOMAINES GÉNÉRAUX

- Français
- Histoire – géographie
- Enseignement moral et civique
- Mathématiques – Sciences
- Langue vivante étrangère
- Éducation physique et sportive