

CAP CUISINE DISPOSITIF HSP



Niveau de diplôme

RNCP 38430

• Diplôme de niveau européen 3 délivré par le ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Date de la certification : 15/11/2023

Voie d'accès

- Demandeur d'emploi
- Reconversion Professionnelle

Public

- Salariés de SIAE
- Demandeurs d'emploi
- Reconversion Professionnelle

Pré-requis

- Sans condition de diplôme

Modalités et délais d'accès

- Avoir au moins 16 ans
- Avoir validé le projet professionnel
- Accès via préinscription France Travail, Mission Locale, CAP Emploi et autres prescripteurs autorisés
- Inscription via le site internet CMaFormation <https://www.cmaformation-na.fr/>
- Entrée fin Août

Objectifs

- Réaliser des plats en sachant équilibrer la prestation et en choisissant les bons produits
- Approvisionner, stocker, organiser le travail et la production
- Contribuer à l'évolution de la carte du restaurant
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Communiquer en respectant les usages de la profession

Durée

- 1300 heures sur 11 mois
- Alternance 24 semaines en centre de formation et 14 semaines en entreprise
- Cette durée peut varier en fonction du profil du candidat.

Tarifs de la formation

- Prise en charge par la Région Nouvelle-Aquitaine

Débouchés Professionnels

- Commis de cuisine
- Cuisinier

Poursuites d'études

- BAC PRO Cuisine
- CAP CS HCR en 1 an

Passerelles

- Possibilité d'aménagement et réduction de parcours en fonction des diplômes acquis antérieurement

Contact

Sabine TOMASZEWSKI
stomaszewski@campus120.cci.fr
05 49 37 80 90

Lieu de la formation

CCI de la Vienne - Campus 120
120 rue du Porteau
86000 Poitiers



Taux de réussite
en 2024

100%



Taux de
satisfaction en 2024

100 %



Taux
d'insertion en 2024

90%

Programme & Contenu

Pôle 1 - Organisation de la production de la production culinaire

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage, réceptionner, contrôler, stocker les marchandises et inventaire
- Contribuer à l'organisation d'une production culinaire : collecter les informations, identifier les besoins en matière d'œuvre, déterminer les techniques de productions, ordonner et planifier sa production

Pôle 2 – Préparation et distribution de la production culinaire

- Organiser le poste de travail, le maintenir en état : contrôler ses denrées - appliquer les procédures de conservation et conditionnement des denrées

- Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner : réaliser une production traditionnelle et de spécialités régionales
- Contrôler, dresser et envoyer la production
- Communiquer : adapter sa tenue, utiliser les informations économiques et sociales spécifiques au secteur professionnel, rendre compte de son activité à son responsable, communiquer au sein de l'entreprise et avec les clients

Enseignement Général

- Français
- Histoire-géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques – Sciences physiques et chimique
- Langue vivante – anglais
- Prévention – Santé

Méthodes et moyens mobilisés

- Plateaux techniques cuisines et pâtisseries de mises en situation professionnelles avec Restaurant Pédagogique
- Cours et cas pratique
- Individualisation

Modalités d'évaluations

- Deux évaluations à minima par semestre et par matière adaptées au type d'épreuve préparée (oral, écrit, étude de cas, mise en pratique).
- Examen blanc
- Examen terminal en mode PONCTUEL



Cofinancé par
l'Union Européenne



www.campus120.fr



Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nos établissements sont engagés dans une démarche de progrès pour l'accessibilité des centres de formation, en collaboration avec le Centre Ressource Formation Handicap. Pour connaître la faisabilité de votre projet de formation, contactez directement notre référent handicap : referent-handicap@campus120.cci.fr

- Une expérience de +30 ans dans la formation et de connexion avec les entreprises de la Vienne
- Un accompagnement dans vos recherches d'entreprises
- Des salles de cours équipées selon les spécialités : laboratoire, cuisine, restaurant, bar, boutique...
- Un site convivial de 6 hectares, avec parking, gymnase, espaces verts, restauration ...

CCI de la Vienne - CAMPUS 120
120 rue du Porteau - 86000 POITIERS
Tél : 05 49 37 44 50

CCI Vienne - Service communication
SIREN 188 600 035

Ne pas jeter sur la voie publique

Document non contractuel
Mise à jour : 18 septembre 2024