

Blocs de compétences du CAP Cuisine (Femme / Homme)

Greta Sud Alsace

GRETA SUD ALSACE (GSA)
6 rue Fredo Krumnow
68200 MULHOUSE
Téléphone: 03 89 43 16 17
contactgsa@ac-strasbourg.fr



Retrouvez nous
également sur :



Responsable(s) de l'action

Marie ANDRES
Conseiller(e) en Formation
Continue
Directeur(trice) opérationnel(le)
03 89 43 16 17
Céline FROEHLICH
Assistant(e)
03 89 43 99 91



OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Dans le cadre d'un dispositif individualisé qui permet l'accès à la formation à diverses dates tout au long de l'année :

- Acquérir les compétences nécessaires à la réalisation des tâches inhérentes au métier d'aide cuisinier
- Se professionnaliser sur les volets de l'organisation préalable à sa production et de la réalisation de préparations culinaires.

CONTENUS DISPENSÉS

Les contenus sont conformes au référentiel national d'examen :

DOMAINES PROFESSIONNELS : 300 H

- Cuisine
- Approvisionnement - Stockage
- Organisation
- Production culinaire
- Distribution de la production
- Service
- Mise en place
- Accueil
- Prise de commande
- Assurer le service
- Gérer une suite
- Départ du client

DOMAINES COMPLEMENTAIRES : 60 H

- Prévention - Santé - environnement
- SST
- Coaching
- Module optionnel : HACCP

STAGE : 490 H

MODALITÉS

En centre de formation, En centre et stage en entreprise

Modalités d'inscription :

Les candidats suivent un processus de recrutement s'articulant en plusieurs étapes (durée d'environ 5 semaines) :

Ils échangent sur leur projet de formation en cuisine avec leur référent Pôle emploi, lequel émet un premier avis

Lorsque cet avis est favorable, les candidats ont un entretien avec le conseiller Greta et passent un test de sélection

Ils effectuent une période d'immersion d'une semaine au sein de l'association partenaire EPICES dans le but de valider un projet professionnel. Les candidats cuisinent, découvrent

quelques-unes des facettes des métiers de la restauration, se familiarisent avec le savoir-faire relationnel.

Si cette expérience est probante, les candidats sont alors orientés vers Pôle emploi pour la prestation Valoriser Son Image professionnelle.

A l'issue de cette période, les candidats s'entretiennent avec le conseiller du Greta afin de déterminer le parcours de formation le plus en adéquation avec leurs besoins (blocs de compétences du CAP ou CQP Commis de cuisine ou parcours professionnalisant).

Commence alors la formation professionnalisante et qualifiante.

Modalités d'évaluation :

En Contrôle en Cours de Formation

Méthodes pédagogiques :

Groupe

Validation :

Blocs de compétences du CAP Cuisine

Niveau d'entrée :

Sortie fin de 3ème

Niveau de sortie :

Niveau 3 (CAP, BEP)

Prérequis :

Maîtrise des bases en compréhension et expression en français. □ Validation du projet professionnel et mise en place d'un plan d'action pour la suite du parcours.

Durée en centre :

360H

Durée en entreprise :

490H

Public visé :

Tout public

Rythme :

Temps plein

Intervenant(s) :

Formateurs-trices spécialisés

Tarif horaire :

Nous consulter

Tarif individuel :

10 €

Financier :

Région Grand Est

Délai d'accès :

5 semaines

Accessibilité handicap :

oui

(sous réserve de validation du projet professionnel)

DATE(S) ET LIEU(X)

Lieu :

Lycée des métiers Charles Pointet

Adresse :

5 avenue des Marocains

68800 THANN

Téléphone: 03 89 37 74 00

© 2021 GIP FCIP Alsace, réseau des GRETA, CFA académique