



LIEU DE LA FORMATION

LYCÉE HAUTE VUE - 64100 MORLAAS

PUBLIC CONCERNÉ

- o Particulier
- o Jeune âgé de moins de 26 ans ou futur alternant
- o Demandeur d'emploi
- o Jeune apprenti ou futur apprenti de moins de 30 ans

PRÉ-REQUIS

Formation en 2 ans : Public âgé au minimum de 16 ans ou de 15 ans si issu de 3ème.
Possibilité d'entrer directement en 2^{ème} année de CAP suivant niveau du candidat.
La formation s'adresse à tous les jeunes de 15 à 30 ans qui souhaitent travailler dans la restauration.

DÉBUT DE LA FORMATION

Tout au long de l'année

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

NOUS CONSULTER!

- o Durée de Formation : de Septembre à Juillet
- o Le cycle de formation a une durée de 2 ans soit 840 heures au CFA réparties sur 12 semaines en 1^{ère} année, 12 semaines en 2^{ème} année, semaines restantes en entreprise
- o Alternance : 1 semaine en centre / 3 semaines en entreprise en moyenne

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage

OBJECTIFS DE LA FORMATION

INSCRIPTION SANS ENGAGEMENT en cliquant sur le lien:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSf0XDwcb-WwGCWEHntk-kBpyOUv4xFHLIEEaO8bNWCbRWcVOw/viewform?usp=sf_link

RESERVER UNE PLACE A UNE DES PROCHAINES REUNIONS

D'INFORMATION COLLECTIVE en cliquant ci-dessous:

https://doodle.com/poll/qkwsrp8pdyv9qc2r?utm_source=poll&utm_medium=link

- Apprendre à occuper un poste de commis qui assiste le cuisinier dans les secteurs de la restauration commerciale, collective, des entreprises connexes à l'industrie hôtelière
- Apprendre à exercer principalement dans la fonction production culinaire et sa distribution
- Apprendre à participer également à l'approvisionnement, au stockage, à l'organisation et à la gestion de son travail

CONTENU DE LA FORMATION

Le CAP Cuisine en 2 ans comprend :

- l'enseignement général (français, histoire géographie éducation civique et morale, mathématiques, physique chimie, Anglais, EPS : Éducation Physique et Sportive)
- l'enseignement professionnel (enseignement technologique et professionnel, connaissance de l'entreprise et de son environnement, Sciences appliquées PSE : Prévention Santé Environnement)

CONDITIONS DE FORMATION

Cours en groupe restreint, plateaux techniques à disposition, salles de cours équipées

Service de restauration et d'hébergement à disposition au lycée hôtelier de Morlaàs

La formation est individualisée, le parcours est adapté aux connaissances déjà acquises et aux objectifs de chacun

Il existe une dérogation sur l'âge pour les personnes RQTH et des parcours individualisés pour ces apprentis

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Examen avec épreuves en Contrôle en Cours de Formation dans toutes les disciplines organisation des prestations en Cuisine, Français, Histoire Géographie, Enseignement Moral et Civique, Mathématiques, Sciences, Sciences Appliquées, EPS, Langue Vivante (Anglais ou Espagnol)
Diplôme éducation nationale : CAP Cuisine

CONDITIONS D'ADMISSION

Etablissement du contrat d'apprentissage entre l'entreprise et le candidat.
Aide à la recherche d'entreprise de la part du GRETA CFA Aquitaine.

VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DU BÉARN

Claude BULHE
Conseiller en Formation
Professionnelle - HRT
claude.bulhe@greta-cfa-aquitaine.fr
06 72 93 58 43

Marjorie TETRY
Coordonnatrice Apprentissage
apprentissagepau@greta-cfa-aquitaine.fr
05 59 30 87 00



PROFIL DES INTERVENANTS

Formateurs du CFA du lycée hôtelier de Morlaàs habilités par l'Éducation Nationale à préparer au diplôme et à mettre en œuvre le CCF.

VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DU BÉARN

Claude BULHE
Conseiller en Formation
Professionnelle - HRT
claude.bulhe@greta-cfa-
aquitaine.fr
06 72 93 58 43

Marjorie TETRY
Coordonnatrice Apprentissage
apprentissagepau@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 59 30 87 00