



LIEU DE LA FORMATION

GRETA CFA AQUITAINE
LYCÉE PROFESSIONNEL JEAN CAPELLE
AV. DU MARÉCHAL LECLERC - 24100
BERGERAC

PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne quel que soit son genre et sa situation sociale, désireuse d'occuper un poste en lien avec l'hôtellerie et la restauration.

Toute personne sans qualification technique ou professionnelle.

PRÉ-REQUIS

Pour accéder à la préparation du CAP cuisine, les candidats doivent :

- Posséder la maîtrise de la langue française (à l'écrit et à l'oral)
- Aucune qualification préalable n'est demandée
- Avoir la connaissance de l'environnement professionnel par une première expérience
- Avoir un réel projet dans le secteur de l'hôtellerie restauration
- Être motivé pour s'impliquer tout au long de la formation
- avoir une tenue correcte
- avoir le sens de la disponibilité
- être organisé
- avoir une bonne résistance physique et une hygiène de vie en cohérence avec les exigences du métier visé

DÉBUT DE LA FORMATION

01/10/2024

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Permettre à des demandeurs d'emploi sans qualification d'acquérir, au travers d'un parcours « sans couture » et sans sélection à l'entrée, un premier niveau de qualification professionnelle sanctionné par une certification professionnelle (diplôme enregistré au RNCP). Grâce à un parcours individualisé et sécurisé avec un accompagnement pédagogique, professionnel et social, les stagiaires du CAP Cuisine seront amenés à :

- Connaître les produits et les techniques de préparation et de cuisson
- Maîtriser les gestes de base demandés pour le CAP Cuisine
- Apprendre à réaliser les préparations de base
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité qui s'appliquent en cuisine
- Approfondir ses connaissances générales sur le secteur culinaire

Mais aussi à :

- Se familiariser avec l'environnement économique et juridique du secteur de l'hôtellerie restauration
- Préparer l'issue de la formation
- Communiquer en anglais dans le contexte professionnel
- Opérer une remise à niveau en enseignement général appliqué au secteur de l'hôtellerie-restauration et valider l'unité d'enseignement général (pour les candidats ne justifiant pas d'un niveau 3)
- Se former et valider les habilitations : « **Secourisme et Sécurité au Travail** » et **HACCP**
- Se former aux conditions liées à la sauvegarde de l'environnement et au traitement des déchets.

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement professionnel :

- Travaux pratiques et d'application en cuisine (la mise en oeuvre des bonnes pratiques d'hygiène, la mise en place de son espace de travail, la mise en place des bonnes pratiques en matière de développement durable, la mise en valeur des produits régionaux, le contrôle des denrées, les opérations d'inventaire, les techniques culinaires)
- Technologie culinaire appliquée (les recettes, les fiches techniques...)
- Formations réglementaires **Sécurité et sauvetage au Travail** (SST) et Sécurité alimentaire (**HACCP**)
- Module d'accompagnement au projet professionnel : recherche de lieux de stage adaptés, positionnement sur le marché de l'emploi, poursuite de formation.

Enseignement général contextualisé au métier (uniquement pour les candidats n'ayant pas validé de niveau 3) :

Français - Histoire/Géographie/Education Morale et Civique /Mathématiques / Sciences appliquées /Gestion appliquée / Anglais

VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DE DORDOGNE

Corinne LEMETTEL
Conseillère en Formation
Professionnelle
corinne.lemetteil@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 53 02 17 69
06 30 52 50 16

Nadine CHAMBEREAUD
coordinatrice pédagogique
Hôtellerie Restauration
Tourisme Bergerac
nadine.chambereaud@greta-
cfa-aquitaine.fr
05 53 22 22 70
07 78 34 56 96



DETAILS DATE DE LA FORMATION

Formation à partir du 01/10/2024
Dates précises seront indiquées ultérieurement.

Information sur Accueil individuel :

- vous êtes accueillis en rendez-vous individuel par la coordinatrice
- vous établissez ensemble les conditions de réussite de votre parcours
- vous êtes reçus par la formatrice référent métier pour un positionnement pédagogique en cuisine
- à l'issue de ces deux temps, votre parcours de formation est élaboré selon vos besoins de développement de compétences et votre projet professionnel

Le parcours de formation s'articule autour d'une alternance de périodes en centre de formation et de 14 semaines de stages en entreprise. Les entreprises choisies doivent relever du secteur de la restauration traditionnelle.

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Contrat d'apprentissage
- Financement personnel
- Financement Région
- Habilitation Service Public HSP

CONDITIONS DE FORMATION

Formation financée par la Région Nouvelle Aquitaine dans le cadre de l'Habilitation du Service Public :

Numéro CARIF : 00203209

Aucun frais de formation n'est exigé des usagers.

La formation s'articule sur une alternance de périodes en centre de formation et de 14 semaines en entreprise

Les stagiaires ont la possibilité de se restaurer sur place (aide de la Région pour des repas à prix réduits) ; ils ont aussi la possibilité de bénéficier d'un hébergement (aide de la Région pour un hébergement à prix réduit).

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Un contrôle continu en centre de formation est réalisé par l'équipe pédagogique et permet d'individualiser les parcours de formation. Il permet aussi de bien préparer les candidats à l'examen. Les évaluations sont menées sous la forme de contrôle continu en formation (CCF),

Les périodes en stage en entreprise sont suivies et évaluées par l'équipe pédagogique et les tuteurs de stage des entreprises (au moyen d'un livret de suivi). A l'issue de sa formation et au regard des résultats obtenus lors des évaluations, le formé se voit remettre son diplôme de CAP CUISINE. Dans tous les cas, une attestation des compétences acquises à l'issue du parcours sera transmise au candidat.

- Taux de satisfaction pour l'année 2022/2023 : 100 %
- Taux de réussite de la promotion 2022/2023 : 100 %
- Taux d'insertion des stagiaires de la promotion 2022/2023 : 100 %

CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir validé son projet par le biais d'une expérience professionnelle dans le secteur visé ou d'une période d'immersion professionnelle.
- Etre prêt à s'engager dans un parcours qui requiert une assiduité en centre de formation et en entreprise tout au long de la durée du dispositif
- Avoir le souhait de s'engager dans un corps de métier faisant appel à plusieurs domaines de compétences
- Etre attiré par l'Hôtellerie / Restauration tout en étant conscient des contraintes des métiers de cette branche professionnelle.

PROFIL DES INTERVENANTS

- Formateurs et enseignants issus du secteur professionnel visé, diplômés (BTS MHR) et formés à la formation pour adultes (formation interne du réseau des GRETA-CFA)

VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DE DORDOGNE

Corinne LEMETTEL
Conseillère en Formation
Professionnelle
corinne.lemetteil@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 53 02 17 69
06 30 52 50 16

Nadine CHAMBEREAUD
coordinatrice pédagogique
Hôtellerie Restauration
Tourisme Bergerac
nadine.chambereaud@greta-
cfa-aquitaine.fr
05 53 22 22 70
07 78 34 56 96