





CAP CUISINE PRATIQUE EN ALTERNANCE







SANTE / SOCIAL

HOTELLERIE FORMATIONS ACCOMPAGNEMENT E DEVELOPPEMENT TOURISME / CLEA PERSONNEL

PREVENTION /

TRANSPORT /

NUMERIQUE /

LIEU DE LA FORMATION

LPO D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME DE GASCOGNE 15. RUE FRANCOIS RABELAIS 33400 TALENCE

PUBLIC CONCERNÉ

Tout public : Adultes en reconversion ou jeunes en apprentissage qui souhaitent suivre leur formation en alternance

PRÉ-REQUIS

Pour pouvoir suivre le CAP Cuisine pratique en alternance, en 1 an, en étant dispensé de l'enseignement général, vous devez être titulaire, a minima, d'un diplôme de niveau CAP

DÉBUT DE LA FORMATION

09/09/2024

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

CAP Cuisine pratique en alternance, en 1 an - Bordeaux -

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Compte personnel de Formation CPF Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- CPF transition Professionnelle (ex CIF)
- Financement personnel
- Financement Pôle Emploi

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du CAP cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable :

- il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise
- il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement
- il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

CONTENU DE LA FORMATION

En CAP pratique en 1 an, parce que vous êtes titulaire, a minima d'un diplôme de niveau CAP, vous suivrez uniquement l'enseignement professionnel et vous serez dispensé de l'enseignement général.

Enseignement professionnel

Pôle 1 – Organisation de la production de cuisine Pôle 2 – Réalisation de la production de cuisine Arts appliquées et culture artistique Gestion Prévention Sécurité Environnement

CONDITIONS DE FORMATION

Enseignement 100% en présentiel au Lycée professionnel d'hôtellerie et de tourisme Gascogne

Durée de la Formation : de septembre à juin

Alternance : 2 jours en formation au lycée / 3 jours en formation en entreprise

MODALITÉS D'ÉVALUATION

L'évaluation se déroule en diplôme par un CCF (Contrôle en Cours de Formation). Des épreuves ponctuelles sont aussi prévues

CONDITIONS D'ADMISSION

Recrutement sur dossier de candidature et entretien de motivation

PROFIL DES INTERVENANTS

Professeurs de l'Education Nationale et formateurs professionnels expérimentés

Charlotte MARTIN Assistante Lycée Hôtelier charlotte.martin@greta-cfa-aquitaine.fr 05 56 80 85 39