



LIEU DE LA FORMATION

LPO D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME DE
GASCOGNE
15, RUE FRANÇOIS RABELAIS
33400 TALENCE

PUBLIC CONCERNÉ

Tout public : Adultes en reconversion ou jeunes en apprentissage qui souhaitent effectuer sa formation en alternance

PRÉ-REQUIS

Niveau scolaire, fin de 3ème collège

DÉBUT DE LA FORMATION

09/09/2024

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

CAP Cuisine Complet en alternance, sur 1 an - Bordeaux - Talence

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 passant le CAP Cuisine complet en alternance, vous allez suivre l'enseignement professionnel et l'enseignement général. Vous n'êtes pas titulaire, a minima, d'un diplôme de niveau CAP.

Enseignement professionnel

Pôle 1 - Organisation de la production de cuisine

Pôle 2 - Réalisation de la production de cuisine

Arts appliqués et culture artistique

Gestion Prévention Sécurité Environnement

Enseignement général

Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

Mathématiques - Sciences physiques et chimiques

Education physique et sportive

Langue vivante

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 : 2,5 jours en formation au lycée / 2,5 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

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DE GIRONDE

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