



LIEU DE LA FORMATION

AGENCE DE PAU - LYCÉE HAUTE VUE -
64160 MORLAAS

OBJECTIFS DE LA FORMATION

INSCRIPTION SANS ENGAGEMENT : [CLIQUEZ ICI](#)



RÉSERVER UNE PLACE À UNE DES PROCHAINES RÉUNIONS D'INFO
COLLECTIVE : [CLIQUEZ ICI](#)

Pour valider le CAP Cuisine il faut:

- 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

Enseignement professionnel:

- Travaux pratiques et d'application en cuisine
- Technologie culinaire appliquée
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Prévention-Santé-Environnement
- Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement

Enseignements généraux (selon besoins) : FRANÇAIS / HIST-GÉO / MATHS / SCIENCES / ESPAGNOL

Formation de « Sauveteur Secouriste du Travail » (SST)
Activités en entreprise

CONDITIONS DE FORMATION

- EN CENTRE : (discontinu) – 2 jours hebdomadaires
- EN ENTREPRISE : (alternance sur la même semaine) 3 jours hebdo (5j pendant les vacances scolaires)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

VALIDATION DES ACQUIS : **diplôme du CAP Cuisine en Contrôle en cours de formation**

CONDITIONS D'ADMISSION

Au fil de l'eau selon validation du projet, contrat de formation et financement
Stage découverte entreprise ou expériences obligatoires

PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne souhaitant obtenir un CAP CUISINE pour exercer le métier de commis de Cuisine et/ou créer son entreprise

PRÉ-REQUIS

Maîtrise de la langue française et savoirs de base

DÉBUT DE LA FORMATION

08/10/2024

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Du 08/10/2024 au 05/06/2025

430 heures de formation professionnelle en centre de formation plus enseignements généraux (70 à 80h – selon besoins)
16 semaines minimum en entreprise

CARIF Formation HSP (demandeurs d'emploi):

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Alternance CPF
- Compte personnel de Formation CPF
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- CPF transition Professionnelle (ex CIF)
- Financement personnel
- Financement Pôle Emploi
- Financement Région
- Formation en alternance
- Habilitation Service Public HSP
- Plan de développement des compétences
- PRO-A (ex Période de PRO)

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DES PYRÉNÉES ATLANTIQUES

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

Nathalie DUPUY
Assistante de Formation
nathalie.dupuy@greta-cfa-aquitaine.fr
05 59 84 99 32

Magali RAMEAU
Assistante de Formation
magali.rameau@greta-cfa-aquitaine.fr
05 59 84 99 48



PROFIL DES INTERVENANTS

Formateurs professionnels du métier et formateurs / animateurs du dispositif permanent de formation du GRETA CFA AQUITAINE

Bruno HOANG : cuisinier/ formateur pour adultes

Gilles LACOSTE : cuisinier/ formateur pour adultes

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DES PYRÉNÉES ATLANTIQUES

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

Nathalie DUPUY
Assistante de Formation
nathalie.dupuy@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 59 84 99 32

Magali RAMEAU
Assistante de Formation
magali.rameau@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 59 84 99 48