

CAP Cuisine Niveau 3 (CAP/BEP)

OBJECTIF(S)

Préparer le CAP Cuisine. Acquérir les compétences pour tenir un poste de cuisinier, de commis, de second de cuisine...

CONTENUS

Techniques professionnelles :

UP1 : Organisation de la production de cuisine

Activité 1 : Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage

Activité 2 : Contribuer à l'organisation d'une production culinaire

UP2 : Préparation et distribution de la production culinaire

Activité 3 : Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine

Activité 4 : Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner

Activité 5 : Contrôler, dresser et envoyer la production

Activité 6 : Communiquer dans un contexte professionnel

PSE : Prévention santé environnement dont SST (Sauveteur Secouriste au Travail)

UP 4 : Langue vivante Anglais

Module « Valorisation des déchets »

Domaines généraux :

Mathématiques, sciences (physique, chimie), français et histoire-géographie

Dispense des épreuves générales sur présentation d'un diplôme de niveau 3 minimum (nous consulter)

FESTE : Formation En Situation de Travail en Entreprise : 14 semaines réparties en 3 périodes

Parcours individualisé, adapté aux besoins de la personne

Avec le soutien de



**INVESTIR
DANS VOS
COMPÉTENCES**



MODALITES PEDAGOGIQUES

Dates prévisionnelles : du 25 septembre 2023 au 07 Juin 2024. La date d'entrée effective sera déterminée lors de l'ICOP. Horaires prévisionnels : 8h – 12h et 13h – 17h

Nombre de participants mini/maxi : 6 à 12

METHODES ET MOYENS

Action de formation en entrées et sorties FIXES

Apports théoriques et pratiques

Supports pédagogiques et techniques utilisation du numérique, vidéos, plateaux techniques cuisine, ...

Les plateaux techniques du lycée hôtelier F. Bise à Bonneville sont mis à disposition pour les travaux pratiques en cuisine (12 postes de travail) encadrés par un professionnel.

La formation en situation de travail permet des apprentissages complémentaires durant les périodes de formation en entreprise

Le cas échéant, Formation en partie à distance selon le contexte sanitaire.

Référent Handicap identifié pour adaptation des parcours aux personnes en situation de handicap

PUBLICS

Demandeurs d'emploi, salariés en poste ou en reconversion professionnelle, individuels payants

PRE REQUIS

Maîtrise des savoirs de base (français, mathématiques).

Première immersion dans le domaine de la restauration



MODALITES D'ADMISSION

Participation obligatoire à une ICOP (Information Collective et Positionnement). Entretien avec le coordonnateur de l'action Validation du projet par un prescripteur (Conseiller Pole Emploi, Mission Locale Jeune).

VALIDATION

Le Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) Cuisine, Attestation ROFHYA « Spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale » SST « Sauveteur Secouriste du Travail »

SERVICE(S) VALIDEUR(S)

Ministère de l'Education Nationale pour le CAP
DRAAF pour Attestation ROFHYA « Spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale »

MODALITES DE VALIDATION

Les épreuves professionnelles se déroulent en CCF – Contrôle en Cours de Formation- sous la responsabilité du GRETA Arve Faucigny en centre de formation et durant les périodes de Formation En Situation de Travail en Entreprise

Taux d'obtention de la certification Année 2021-2022 : 71 % de réussite totale à la certification

INTERVENANT(S)

Une équipe composée de plusieurs intervenants, formateurs qualifiés et expérimentés, dans le domaine de la restauration.

TARIF

Organisme non assujéti à la T.V.A.
Coût horaire de 18.65€, modulable en fonction du parcours et de l'effectif

MODALITES DE FINANCEMENT

- Statut Demandeur d'emploi : financement PIC AFC Pole Emploi
- Statut salarié : CPF, transition Pro, Pro A, Plan de développement des compétences + frais d'inscription de 65€
- Autre : financement à la charge du bénéficiaire + frais d'inscription de 65€

DUREE INDICATIVE

Parcours individualisé adapté aux besoins de la personne, déterminé lors de l'ICOP.
695 heures en centre de formation y compris la Remise à Niveau de 70h ou 503 heures si dispense des domaines généraux
et 490 heures de Formation En Situation de Travail en Entreprise

LIEU(X) DE FORMATION

GRETA Arve Faucigny, 210 quai du Parquet à Bonneville
Lycée Hôtelier François Bise, 86 rue d'Asnières à Bonneville
Sites accessibles aux personnes à mobilité réduite

CONTACT(S)

Iann CHAZAL, coordonnateur
iann.chazal@ac-grenoble.fr
Claudine FICHOT, assistante administrative,
claudine.fichot@ac-grenoble.fr
04 50 25 15 15
gretaaf@ac-grenoble.fr
www.arvefaucigny-greta.fr

REUNION(S) D'INFORMATION(S)

- Réunion d'information :
 - Vendredi 24 Mars 2023 à 16h00
 - Mardi 25 Avril 2023 à 15h00
 - Jeudi 11 Mai 2023 à 16h00
 - Mercredi 14 Juin 2023 à 11h00
- ICOP Jeudi 07 septembre 2023 à 9h, au GRETA Arve Faucigny

LES + DE LA FORMATION

Un métier à fort besoin de recrutement

LE GRETA ARVE FAUCIGNY C'EST :

- Un groupement de 17 établissements de la Vallée de l'Arve et du Giffre
- Une offre de proximité : Bonneville, Cluses, Sallanches, Passy et Chamonix
- 1119* stagiaires par an
- Un taux de satisfaction global de 96%* et un taux de réussite aux examens de 94% *
- Des plateaux techniques et espaces multimédia
- Une équipe pédagogique qualifiée et expérimentée

DES ENGAGEMENTS QUALITE...

- Certifié QUALIOP1 au titre des actions de formation, des actions permettant de faire valider les acquis de l'expérience et des actions de formation par apprentissage.
- Référent Handicap identifié, démarche qualitative d'accueil en formation des personnes en situation de handicap.

...POUR UNE REPONSE SUR MESURE

- Adaptation aux besoins en compétences des entreprises
- Individualisation de parcours
- Conseil personnalisé sur les formations ou prestations et leurs financements
- Contractualisation et accompagnement tout au long du parcours
- Evaluation et reconnaissance des acquis
- Démarche d'amélioration continue des formations et des prestations

* Pour l'année 2021