

CERTIF

Formation au CAP Cuisine Programme Régional de Formation 2016-2017

Nous joindre)))

GRETA GRAND LITTORAL

Adresse:

320, Bd du 8 mai
BP 453
62225 CALAIS Cedex

Contacts:
Mark EATON

Conseiller en Formation Continue

Tél : 07.89.84.75.94
mark.eaton@ac-lille.fr

Isabelle SWARTVAGHER
Assistante

Tél : 03.21.96.43.83
gretadetroit@wanadoo.fr

Site internet

Objectifs)))

Acquérir et maîtriser les techniques de base en Cuisine.

Préparer aux épreuves professionnelles du CAP Cuisine.

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle cuisine est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle commerciale ou collective.

Contenus)))

Enseignement professionnel :

Organisation du poste de travail.
Travaux pratiques en cuisine (organisation, préparation, appréciation).
Réaliser et maîtriser les techniques de production culinaire.
Remise en état des locaux professionnels.
Hygiène prévention et sécurité.
Connaissance sur les produits, les matériels et les installations.
Technologie culinaire.
Démarche qualité (Hygiène, sécurité).
Accompagnement et suivi individualisé.

Enseignement général :

Expression française, histoire, géographie, mathématiques, Vie sociale et professionnelle.
Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène.
Connaissances de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social.

Modalités)))

Public :

- Demandeurs d'emploi, jeunes de moins de 26 ans et adultes sans qualification ou avec une qualification non adaptée au marché du travail.
- Motivation pour cette branche professionnelle (connaissance des contraintes).
- Maîtriser les savoirs de base en lecture, écriture et numération.

Conditions d'accès

Prescription Mission Locale, Pôle EMPLOI, CAP Emploi Littoral, PLIE, @3C.

Ne pas avoir de contre indication médicale (situation debout prolongée, problèmes d'allergies).

Sélection après
Ateliers permanents sectoriels
tests et entretiens individuels.

Organisation et durée

12 places
800 h en centre
350 h en entreprise

Dates

Du 3 octobre 2016 au 23 juin 2017

Informations collectives

Les mardi 30 août et 13 septembre
à 14h
au Lycée des Métiers du Détroit
Venir avec un cv

Périodes des stages en entreprise

Du 20/10 au 1/11
Du 12/12 au 23/12
Du 13/02 au 24/02
Du 3/04 au 14/04
Du 31/05 au 21/06

Interruptions

Du 26 déc au 2 janvier inclus
Du 17 au 22 avril

Suivi de l'action

Bilan intermédiaire le 30 mars à 14h
Bilan final le 22 juin à 14h

Lieu

Lycée des Métiers du Détroit
200, rue Guillaume Apollinaire
62100 CALAIS

Intervenants)))

Enseignants en Cuisine du Lycée des Métiers du Détroit