CAP CUISINE

à Blois du 25/09/2025 au 27/05/2026

Image not found or type unknown

Financé par

FC Formation continue

Institut de la formation professionnelle en région académique

Orléans

Tél : 02 38 49 12 12

Mail : greta-45@ac-orleans-tours.fr

Mail contact: patricia.percevault@ac-orleans-tours.fr

CONDITIONS D'ADMISSION

Pré-requis :

Pas de prérequis liés à l'âge, la qualification ou l'expérience professionnelle. Le candidat doit posséder des aptitudes à travailler en équipe, travailler sous pression. Le métier de cuisinier est physiquement exigeant. Le candidat doit avoir une vision réelle des contraintes d'exercice du métier de cuisinier dans l'artisanat.

Niveau de sortie :

Niveau 3 (CAP, BEP)

Contenu et programme

Objectifs :

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle 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 oeuvre 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. Ce parcours permet de qualifier des demandeurs d'emploi pour répondre aux besoins de recrutement au métier de cuisinier. Les objectifs de la formation CAP Cuisine sont les suivants : - Acquérir un socle de connaissances et de compétences techniques et transversales, permettant d'accéder directement à un emploi de cuisinier dans le respect du référentiel du CAP Cuisine. - Préparer et valider les épreuves du CAP Cuisine. - Acquérir les compétences nécessaires dans cet emploi et plus particulièrement dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. - S'insérer durablement dans l'emploi de cuisinier comme acteur éco-responsable.

Programme :

Sécuriser l'entrée en formation: S'engager dans la formation - Accueillir les stagiaires Créer une dynamique de groupe positive, le cadre et les règles de fonctionnement Susciter l'envie d'apprendre Identifier la place des compétences transversales et soft skills Identifier les attendus de la formation, des référentiels de formation et les modalités pédagogiques S'approprier les outils liés à la formation : démarche et outils de réflexivité ; plateformes Co construire avec le stagiaire le parcours d'accompagnement d'insertion sociale et professionnelle : objectif, actions, durée, acteur, évaluations - 5 hSécuriser l'entrée en formation: se connaître - Engager une démarche réflexive sur son parcours Identifier les points forts et les freins Analyser les compétences transversales et transférables Prendre en compte les situations problématiques Prévenir les décrochages et abandons - 5 hSécuriser les périodes en entreprise: S'orienter - Appréhender le marché de l'emploi Apprendre à chercher des informations concernant l'emploi, les stages, les entreprises Mener ses recherches de stage S'approprier les codes de l'entreprise Identifier les objectifs liés à la période en entreprise/référentiel métier et se les approprier Prendre en compte les situations problématiques Prévenir les décrochages et abandons - 5 hEnvironnement professionnel et transitions écologique et numérique - La restauration dans l'économie du territoire Les valeurs du secteur: plaisir, partage, hospitalité, découverte, terroir Identifier les différents types de restauration , de distribution (sur place, traiteur, ventes à emporter) et leur caractéristiques (situation géo, saisonnalité, contraintes horaires, structuration des équipes, autonomie du poste..) Comprendre ce qu'est le changement climatique et les enjeux (causes, impacts, plans de lutte), Identifier des leviers d'action à l'échelle individuelle et collective, personnelle ou professionnelle - 7 hCollaborer au sein d'un collectif - Adopter une posture professionnelle pour collaborer efficacement au sein d'un collectif de travail (codes professionnels, composition d'une équipe, entraide dans une chaîne de service) Communiquer de manière compréhensible avec son environnement de travail pour faciliter les transmissions d'information (Vocabulaire, consignes, transmissions d'information, reformulation, segmentation interlocuteur) Identifier les situations à risques.

Durée en centre :

580

Durée en entreprise :

490

Informations pratiques

Organisme responsable :

GRETA Centre-Val de Loire - Siège Orléans - Orléans

Publics :

- Demandeur d'emploi - 11 places

Financement :

- Programme régional 2025-2028 : Parcours métiers

Contact :

PERCEVAULT Patricia 06 62 28 75 40

Numéro de session : 656655S / Référence GIP : 2591138F / Numéro de marché : 251PM0177A-3-70149
Mise à jour le 15/08/2025