



Hôtellerie - Restauration

CAP CUISINE

Diplôme reconnu par l'Etat - CAP (niveau 3)

📅 2 ans / Septembre • ⌚ 2 semaines / 3 en entreprise • 💻 👤 Présentiel & Distanciel

QUELS MÉTIERS ?



Commis de cuisine



Cuisinier(e)



45 %

Poursuite
d'étude*

*(2023)

73 %

Réussite à
l'examen*

*(2023)

60 %

Insertion
dans l'emploi
à 6 mois*

*(2023)

CRITÈRES D'ENTRÉE :

○ **Public :**

- Personne de 16 ans et + souhaitant compléter sa formation ou en recherche d'emploi ou salarié.

○ **Pré-requis :**

- Avoir effectué sa 3^{ème} en totalité et avoir un projet professionnel confirmé.

○ **Sélection :**

- Les aptitudes et motivation sont identifiées sur dossier de candidature et entretien individuel.

○ **Tarif & Contact :**

0 € sous statut apprenti-e et alternant-e.

Nous consulter pour les stagiaires de la formation professionnelle ou continue.

✉ hotellerie-restauration@ifa-rouen.fr

☎ 02 35 52 85 41

STATUTS ET FINANCEMENTS :

DE 16 À 29 ANS :

- Apprenti-e en CDD en entreprise
- Coût de formation pris en charge totalement par l'OPCO de l'employeur du secteur privé

Contrat d'apprentissage

Contrat de professionnalisation

TOUS PUBLICS :

- Alternant-e en CDD ou CDI
- Coût de formation pris en charge totalement ou partiellement par l'OPCO de l'employeur

Formation continue

TOUS PUBLICS :

- Stagiaire en formation professionnelle
- Financement possible par la Région, Pôle Emploi, les OPCO, le CPF, etc.

En partenariat avec :



PROGRAMME — •

★ Evaluation en mode contrôle en cours de formation

Organiser la production de cuisine

Préparer et distribuer la production de cuisine

Prévention - Santé - Environnement

Français - Histoire Géographie - Enseignement moral et civique

Education Physique et sportive

Mathématiques et physique-chimie

Langue vivante étrangère Anglais



Au terme de la formation je serai capable de :

Choisir des produits de qualité, réaliser des recettes à partir de fiches techniques, préparer, confectionner et dresser les plats.

- Vérifier les préparations (goût, qualité, présentation)
- Organiser et entretenir les équipements et le matériel
- Faire partager son plaisir

Les + de la formation

Pédagogie active avec de nombreuses mises en situation professionnelle et des exercices d'application

- **Concours**
 - Préparation et participation à des concours professionnels
- **Restaurant pédagogique**
 - Menus à thème au restaurant pédagogique
- **Sorties culturelles et pédagogiques**
 - Différentes sorties sont organisées pendant la formation pour vous permettre d'enrichir vos connaissances