



Hôtellerie . Restauration

CAP CUISINE

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

2 ans / Septembre · 1 semaine / 2 en entreprise · Présentiel & Distanciel

QUELS MÉTIERS ?



Commis de cuisine



Cuisinier(e)

45 %
Poursuite
d'étude*
*(2023)

85 %
Réussite à
l'examen*
*(2025)

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 :

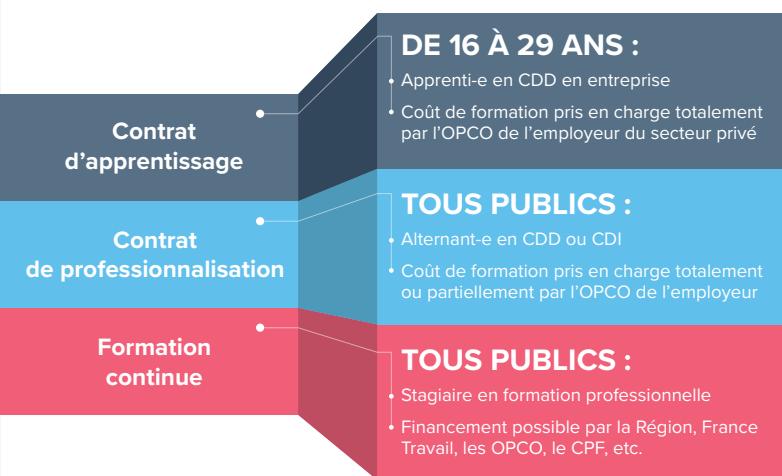
0 € sous statut apprenti-e et alternant-e.

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

✉ hotellerie-restauration@ifa-rouen.fr

📞 02 35 52 85 41

STATUTS ET FINANCEMENTS :

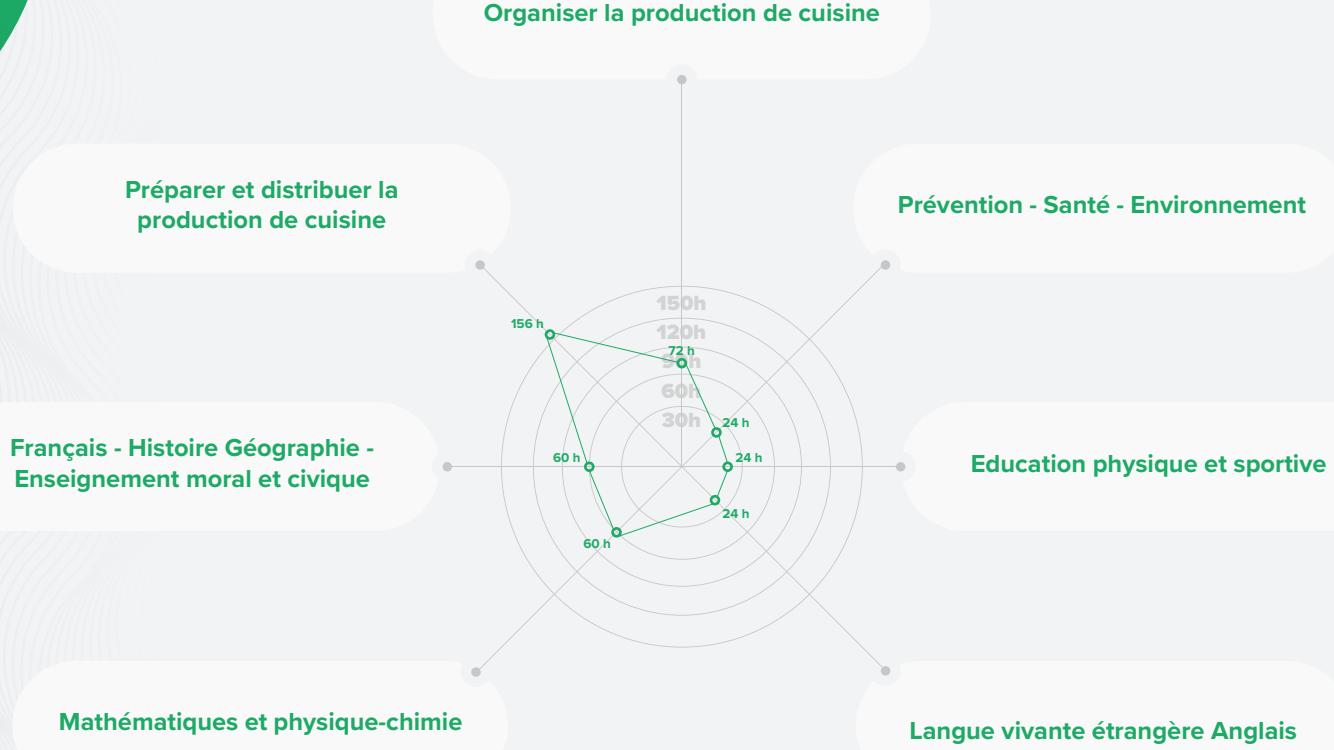


En partenariat avec :



PROGRAMME

★ Evaluation via des contrôles en cours de formation



○ 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**
 - Mise en pratique au sein du restaurant pédagogique
- **Sorties culturelles et pédagogiques**
 - Différentes sorties sont organisées pendant la formation pour vous permettre d'enrichir vos connaissances