



FICHE DESCRIPTIVE FORMATION

CAP CUISINE

- ✔ Niveau de sortie 3 - **Certificat d'Aptitude Professionnelle CUISINE - Code diplôme : 50022139**
- ✔ Lieu de déroulement de la formation (avec adresse complète) : **ESPACE FORMATION DU SAUMUROIS – Square Balzac – 49412 SAUMUR Cédex**
- ✔ N° CCI de déclaration d'existence d'activité : **52490236949**
- ✔ Site internet : **www.maineetloire.cci.fr**
- ✔ Contact : **Agnès HUGOT-DAVY – Tél. : 02.41.83 53 57 – agnes.hugot@maineetloire.cci.fr**

DISPOSITIF

Programme régional
Visa Métiers 2021

DATES

Du 01/10/21 au 30/06/22

DURÉE

1 190 heures dont 700 h de
formation en centre et 490 h
en entreprise

EFFECTIF

5 stagiaires attendus

COÛT

Financé par la Région des Pays
de la Loire. Formation
rémunérée

LOGOS



PREFECTURE
DE LA REGION
PAYS DE LA LOIRE



**INVESTIR
DANS VOS
COMPÉTENCES**

OBJECTIFS ET COMPETENCES VISEES

Les objectifs sont de former le candidat pour qu'il devienne un professionnel qui :

- Respecte les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Participe aux opérations d'approvisionnement et de stockage des marchandises
- Assure la production culinaire et sa distribution
- Contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise

Le (la) titulaire du certificat d'aptitude professionnelle Cuisine sera capable, à l'issue de la formation, de :

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Organiser sa production culinaire
- Préparer, organiser et maintenir en état sont poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- Communiquer en respectant les usages de la profession.

PROGRAMME

Principales compétences, modules ou apprentissages développés sur la formation

Enseignement professionnel : Organisation de la production culinaire (livraisons – stockage – inventaires – planifier son travail...) – Préparation et distribution de la production culinaire (organiser son poste de travail – contrôler ses denrées, techniques culinaires de base – réaliser une production – contrôler sa production – dressage – communication – rendre compte...)

Enseignement général : anglais – français – Histoire/Géo – Maths/Sciences

Blocs d'apprentissage transversaux : Cohésion de groupe – Techniques de recherche d'emploi –

Formation SST – Sensibilisation au développement durable – Evaluations

MODALITES PEDAGOGIQUES

L'équipe pédagogique -constituée pour partie de professionnels reconnus dans leur métier - propose des situations d'apprentissages concrètes, variées et professionnalisantes.

Le formateur, référencé grâce à son expertise et sa capacité à partager son expérience, apporte des notions théoriques mais également un accompagnement vers l'acquisition des compétences et leur validation par la pratique. En effet, pour donner du sens aux apprentissages, l'alliance entre apports théoriques et applications pratiques est systématiquement recherchée. L'équipe pédagogique, constituée pour partie de professionnels reconnus dans leur métier, propose des situations d'apprentissages concrètes, variées et professionnalisantes. Le déroulement des formations inclut donc des travaux en sous-groupes, des exposés, des mises en situation, exercices d'application.

Nos établissements sont équipés d'outils multimédias et interactifs, de matériels en lien avec la thématique traitée. Nos équipements offrent un cadre d'apprentissage agréable, performant et stimulant.

PUBLIC CONCERNE - PRE-REQUIS

Demandeurs d'emploi inscrits à la Mission Locale, à Pôle Emploi ou à CAP Emploi (ouvert à un public handicapé) et ayant validé son projet professionnel.

- Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter)
- Être motivé et avoir levé les éventuels freins à l'entrée en formation (logement, garde d'enfants, transport),
- Avoir un état de santé compatible avec les métiers visés par l'action de formation,

CONTACT

Agnès HUGOT

Tél : 02 41 83 53 57

agnes.hugot@maineetloire.cci.fr

Site Internet

www.maineetloire.cci.fr

CCI DE MAINE ET LOIRE

Espace Formation du Saumurois

Square Balzac

49412 SAUMUR Cédex

Accessibilité : Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation. Pour plus d'information : rendez-vous sur notre site CCI Formation 49.

Indicateurs de satisfaction et de performance

Une offre riche et diversifiée, une équipe qui vous accompagne dans votre projet professionnel ! Retrouvez tous nos indicateurs de satisfaction et de performance sur notre [page CCI Formation Continue](#).



PROGRAMME REGIONAL VISA Métiers 2020-2024

Numéro de l'action : **Lot 57 – Métiers de niveaux III et IV de l'accueil et de l'accompagnement touristiques, de l'hôtellerie, du service et de la cuisine en Maine-et-Loire**

Financé par la Région des Pays de la Loire.

MODALITES DE RECRUTEMENT ET DE SELECTION

- Demande d'information par mail à la personne contact.

Convocation à la réunion d'information collective à l'Espace Formation du Saumurois

Dates d'informations collectives : 9 h 30 les **14/06/21 – 07/07/21 – 07/09/21**

- Liste des documents à apporter : pièce d'identité, CV, dossier de candidature et lettre de motivation argumentée, attestation Pôle Emploi, fiche de liaison
- Entretien individuel de sélection

MODALITES PRATIQUES et INSCRIPTION

- Fiche de liaison complétée par le conseiller Pôle emploi, ML, Cap emploi, APEC, OPACIF qui s'assure de la cohérence entre le projet de formation et le projet professionnel du candidat.
- Notification de décision de recrutement ou refus par courrier dans un délai de 8 jours.
- Convocation stagiaire pour le démarrage de la formation

REFERENTS

- Référent territorial Région : Madame Marie-Anne MORGEN
- Mission locale : votre conseiller Mission Locale
- Pôle Emploi : votre conseiller Pôle Emploi
- Cap Emploi : votre conseiller Cap Emploi

