



Qualification dans la restauration : blocs de compétences du **CAP Cuisine** (Femme / Homme)

Code CPF : 26650



OBJECTIFS

Dans le cadre d'un dispositif individualisé qui permet l'accès à la formation à diverses dates tout au long de l'année :

- Acquérir les compétences nécessaires à la réalisation des tâches inhérentes au métier d'aide cuisinier
- Se professionnaliser sur les volets de l'organisation préalable à sa production et de la réalisation de préparations culinaires.

MODALITÉS

PUBLIC VISÉ

- Demandeurs d'emploi souhaitant s'orienter vers un métier de l'hôtellerie-restauration
- Effectif : 27
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Veuillez nous contacter pour une étude personnalisée et définir un projet adapté à vos besoins. **HANDICAP**

PRÉREQUIS

- Maîtrise des bases en compréhension et expression en français.
- Validation du projet professionnel et mise en place d'un plan d'action pour la suite du parcours.

MODALITÉS & DÉLAI(S) D'ACCÈS

- Les candidats suivent un processus de recrutement s'articulant en plusieurs étapes (durée d'environ 5 semaines) :
- Ils échangent sur leur projet de formation en cuisine avec leur référent Pôle emploi, lequel émet un premier avis
- Lorsque cet avis est favorable, les candidats ont un entretien avec le conseiller Greta et passent un test de sélection
- Ils effectuent une période d'immersion d'une semaine au sein de l'association partenaire EPICES dans le but de valider un projet professionnel. Les candidats cuisinent, découvrent quelques-unes des facettes des métiers de la restauration, se familiarisent avec le savoir-faire relationnel.
- Si cette expérience est probante, les candidats sont alors orientés vers Pôle emploi pour la prestation Valoriser Son Image professionnelle.
- A l'issue de cette période, les candidats s'entretiennent avec le conseiller du Greta afin de déterminer le parcours de formation le plus en adéquation avec leurs besoins (blocs de compétences du CAP ou CQP Commis de cuisine ou parcours professionnalisant).
- Commence alors la formation professionnalisante et qualifiante.

DATES & DURÉE DE LA FORMATION

- **Entrées et sorties permanentes**
- **Nombres d'heures** : 360 h en centre et 490 h en entreprise.
- **Rythme de formation** : 35h hebdomadaires.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES (méthodes, moyens)

- Formation de groupe
- Face à face pédagogique en salle banalisée pour les cours de technologie et les cours transverses
- Activité pratique sur plateau technique pour les cours de cuisine
- Période d'immersion en entreprise

GRETA SUD ALSACE (siège)

6 rue Fredo KRUMNOW
68200 MULHOUSE
Tél. 03 89 43 16 17
ce.681771f@ac-strasbourg.fr

Responsable de l'action au GRETA SUD ALSACE : Marie ANDRES

Conseillère en formation continue
Tél. : 03 89 33 15 32 - 06 71 41 00 00
marie.andres@greta-sud-alsace.com

Assistante administrative : Céline FROEHLICH

Tél. 03 89 43 99 91
celine.froehlich@greta-sud-alsace.com





INTERVENANTS

Formateurs spécialisés.

MODALITÉS DE FINANCEMENT ET DE PRISE EN CHARGE

- **Financement** : Région Grand Est.
- **Tarif horaire** : 10 € / heure.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

En Contrôle en Cours de Formation

VALIDATION & MODALITÉS DE VALIDATION

Déterminée lors de l'étude du projet : 2 blocs de compétences du CAP cuisine. Les stagiaires déjà titulaires d'un diplôme de niveau 4 voire 5 pourront faire valider les modules des enseignements généraux et s'inscrire au CAP global.

En cas d'échec aux épreuves d'évaluation, le stagiaire se voit délivrer une attestation d'acquis, soit une liste de compétences développées.

Suites de parcours possibles : BP Cuisine (Brevet Professionnel Cuisine), Bac Pro Cuisine

LIEU DE FORMATION

EPICES - CAMPUS FONDERIE - 16 Rue de la Fonderie, 68100 Mulhouse.



Site accessible aux personnes à mobilité réduite, nous consulter pour définir les modalités d'accueil.

CONTENUS

Les contenus sont conformes au référentiel national d'examen :

DOMAINES PROFESSIONNELS : 300 H

- **Cuisine**
 - Approvisionnement – Stockage
 - Organisation
 - Production culinaire
 - Distribution de la production
- **Service**
 - Mise en place
 - Accueil
 - Prise de commande
 - Assurer le service
 - Gérer une suite
 - Départ du client

DOMAINES COMPLEMENTAIRES : 60 H

- Prévention – Santé – environnement
- SST
- Coaching
- Module optionnel : HACCP

STAGE : 490