

Le métier de cuisinier - CAP Cuisine CIF/PFE-CRIF

GRETA Ouest Val d'Oise

Lieu de Formation : Lycée Professionnel Auguste Escoffier 95610 ERAGNY S/OISE



Objectifs

Acquérir les bases de la cuisine et de l'hygiène afin de remplir les fonctions de commis de cuisine dans tous les secteurs de la restauration.

Contenus

Domaines professionnels

- Travaux pratiques de cuisine - Techniques de base
- Technologie de cuisine et organisation
- Sciences appliquées, hygiène, HACCP
- Vie sociale et professionnelle - Connaissance de l'entreprise

Domaines généraux

- Expression française et communication
- Mathématiques / Sciences physiques
- Anglais
- Histoire/Géographie

Méthodes pédagogiques

Formation de groupe
Face à face
Cours du jour

Secteurs et domaines professionnels

Hôtellerie, restauration, tourisme, HACCP et métiers de bouche

Public

Demandeurs d'emploi
Individuels
Salariés Congé Individuel de Formation
Salariés Plan de Formation Entreprise

Durée

1110 heures
Variable selon positionnement
Dont 14 semaines en entreprise

Dates

Début : 04 Octobre 2010
Fin : 03 Juin 2011

Pré requis

Niveau 6/5 bis sans diplôme
Entretien de motivation et tests

Validation

Diplôme / unité de diplôme
CAP CUISINE

Coût

selon statut

Financement

Conseil régional Ile de France
Entreprise et OPCA
ASSEDIC
OPACIF / FONGECIF
Auto financement

Contact

Michel SERVY - Christine OHLMANN
01 30 37 34 96
contac@gretaouestvaldoise.com

