

Le Métier de Cuisinier Préparation au CAP CUISINE

GRETA 92 Nord

Lieu de Formation : LYCEE HOTELIER René AUFFRAY 23 Rue Pelloutier - 92110 CLICHY

Objectifs

Préparer au métier de commis de cuisine ou de cuisinier de la restauration commerciale ou sociale
Préparer au Certificat d'Aptitude Professionnelle Cuisine

Contenus

Français/Mathématiques/Physique
Anglais
Histoire Géographie
Communication écrite et orale
Exploitation des connaissances scientifiques dans le cadre de l'activité professionnelle
Vie sociale et professionnelle
SST (Sauveteur Secouriste du travail)
Gestion et droit du travail
Hygiène et sciences appliquées
Pratiques professionnelles et technologies professionnelles

Méthodes pédagogiques

Formation de groupe
Face à face
Cours du jour

Informations complémentaires

Envoyer CV et Lettre de motivation au :
GRETA 92 Nord
1, Place Jules VERNE
92110 CLICHY

Secteurs et domaines professionnels

Hôtellerie, restauration, tourisme, HACCP et métiers de bouche

Public

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

Durée

1183 heures
Variable selon positionnement
Dont 490 h en entreprise

Dates

Début : 27 Septembre 2010
Fin : 30 Juin 2011
Entrée périodique

Pré requis

Niveau Sur positionnement
Niveau 3ème générale, maîtrise de la lecture d'un texte en langue française et des calculs mathématiques de base
Autre diplôme au minimum de même niveau ou expérience du métier pour obtention d'un allègement de parcours

Validation

Diplôme / unité de diplôme
CAP CUISINE

Coût

Selon statut

Financement

Conseil régional Ile de France
Fonds social européen FSE
OPACIF / FONGECIF
Auto financement
Agefiph

Contact

GRETA 92 NORD
01 41 06 62 40
greta.nord.92@ac-versailles.fr