

CAP CUISINE

GRETA 92 Nord

Lieu de Formation : Lycée Hôtellier René AUFFRAY 23 Rue Pelloutier - 92110 CLICHY

Objectifs

Préparer au métier de commis de cuisine ou de cuisinier de la restauration commerciale ou collective.

Contenus

Français/Mathématiques et Sciences
Histoire Géographie
Anglais
Consolidation individualisée des acquis
Pratique professionnelle
Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
Technologie
Hygiène et sciences appliquées
Prévention santé environnement
SST (sauveteur secouriste du travail)
Sensibilisation au développement durable
Sensibilisation à la diversité
Accompagnement vers l'emploi

Méthodes pédagogiques

Formation de groupe
Face à face
Cours du jour

Informations complémentaires

Recrutement: 15 décembre 2011
Inscription pour le recrutement obligatoire:

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
Jeunes adultes en insertion

Durée

1330 heures
Dont 420 h en entreprise

Dates

Début : 09 Janvier 2012
Fin : 24 Octobre 2012
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

Validation

Diplôme / unité de diplôme
CAP CUISINE

Coût

Selon statut

Financement

Pôle Emploi

Contact

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