



FORMATION RÉMUNÉRÉE
DU CAP AU BTS

Formation aux particuliers
Période de
professionnalisation, contrat
de professionnalisation et Droit
individuel à la formation



33, Bd. du Capitaine Gèze
13333 MARSEILLE Cedex 14

Tél. 04 91 21 57 00
Fax 04 91 21 57 01



Accès transport en commun

Métro ligne n° 2
Sortie station "Bougainville"

Bus ligne n° 30
Arrêt "Aygaldes Corot"



Ces formations bénéficient du
soutien du Conseil Régional
Provence Alpes Côte d'Azur

Tourisme et art de vivre

Cuisine, Restaurant et Service en café brasserie



CAP Cuisine

Diplôme de niveau V

DÉFINITION

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle cuisine est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle : commerciale et collective.

Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène, de sécurité et de rentabilité, il assure la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable.

Il organise son poste de travail et participe à l'approvisionnement et au stockage des produits.

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le titulaire du CAP Cuisine peut occuper un poste de commis qui assiste le cuisinier dans les secteurs :

- de la restauration commerciale,
- de la restauration collective,
- des entreprises connexes à l'industrie hôtelière.

OBJECTIFS

- Connaître les bases essentielles de la cuisine,
- Connaître les produits alimentaires, leurs critères de qualité, leurs compositions, les conditions de leur utilisation,
- Etre capable de remplir les fonctions permettant la confection d'une série de plats,
- Etre capable de concevoir des menus simples,
- Se préparer aux diplômes complémentaires et supérieurs,
- Parfaire les connaissances en enseignement général (maths, français, sciences, anglais) lié à la profession.

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

- Formation en alternance avec une entreprise d'accueil agréée et un centre de formation,
- Calendrier de présence au centre de formation et plan de formation remis à chaque jeune en formation et employeur.

SERVICES DU CENTRE DE FORMATION

- Le service entreprise peut aider les employeurs dans leurs démarches administratives pour l'obtention ou les modifications d'agrément ainsi que les mettre en contact avec des candidats,
- Suivi de la formation de l'apprenti(e) par des visites en entreprise des responsables de section,
- Suivi de la formation sur le site Internet du centre de formation.

ADMISSION

- Etre âgé(e) de 16 à 25 ans,
- Déposer au Centre de formation un contrat en alternance signé avec une entreprise d'accueil,
- Participer à un entretien avec un professionnel du centre de formation courant Juin-Juillet,
- Fournir une photo d'identité et les trois derniers bulletins scolaires.

Recrutement

recrutement@corot-formations.com

Site Internet

www.cfa-corot.com