

FILIERE RESTAURATION

FORMATION EN ALTERNANCE



CAP Cuisinier

Discipliné, autonome, rapide et efficace, vous aimez le travail en équipe et vous avez de bonnes capacités d'adaptation.

FORMATION

Objectifs

- Assurer la production culinaire et sa distribution
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise
- Veiller à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise

Durée et contenu de la formation

La formation se déroule en alternance sur 2 ans entre l'entreprise d'accueil et le CFA Interpro Marne avec une moyenne de 12 semaines par an au CFA pendant lesquelles sont dispensés des enseignements généraux et professionnels tels que : approvisionnement et stockage, organisation, production culinaire, distribution de la production, sciences appliquées, gestion santé environnement (PSE), expression française, histoire-géographie, mathématiques, sciences, éducation physique et sportive, anglais.

Et après ?

A l'issue de la formation, le titulaire du diplôme peut poursuivre son cursus en BP Cuisine ou accéder directement à l'emploi de cuisinier.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation requis.
- En sortant d'une classe de 4ème ou de 3ème, ou encore à l'issue d'une classe de DIMA (Dispositif d'Initiation aux Métiers de l'Alternance).

VOS CONTACTS



Responsable Pédagogique de Pôle :

Mme Véronique PIERET
veronique.pieret@almea-formations-51.fr
03.26.69.25.85

Responsable Pédagogique de Filière :

M. Florent BAUCHET
Florent.bauchet@almea-formations-51.fr
03.26.69.25.85

Alméa Formations Interpro 51

32 rue Benjamin Franklin - CS70021 - 51016 Châlons-en-Champagne Cedex

☎ 03 26 69 25 85 📠 03 26 69 25 99 ✉ contact@almea-formations-51.fr 🌐 www.almea-formations-51.fr

Les formations dispensées bénéficient du soutien financier du Fonds Social Européen, de l'IEI, de l'État et de la Région Grand Est