



## FICHE DESCRIPTIVE FORMATION

# CAP CUISINE

### DISPOSITIF

Programme régional  
Visa Métiers 2023-2026

### DATES

Du 9/10/23 au 14/06/24

### DURÉE

1190 heures dont 700 h de  
formation en centre et 490 h en  
entreprise

### EFFECTIF

8 stagiaires attendus

### COÛT

Financé par la Région des Pays de la  
Loire. Formation rémunérée

### LOGOS



- ☑ Niveau de sortie 3 - **Certificat d'Aptitude Professionnelle CUISINE** - Code diplôme : 50022139
- ☑ Lieu de déroulement de la formation (avec adresse complète) : **ESPACE FORMATION DU SAUMUROIS – Square Balzac – 49412 SAUMUR Cédex**
- ☑ N° CCI de déclaration d'existence d'activité : **52490236949**
- ☑ Site internet : **<https://formation.paysdelaloire.cci.fr/>**
- ☑ Contact : **Agnès HUGOT-DAVY – Tél. : 02.41.83 53 57 – [agnes.hugot@maineetloire.cci.fr](mailto:agnes.hugot@maineetloire.cci.fr)**

### OBJECTIFS ET COMPETENCES VISEES

Les objectifs sont de former le candidat pour qu'il devienne un professionnel qui :

- Respecte les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Participe aux opérations d'approvisionnement et de stockage des marchandises
- Assure la production culinaire et sa distribution
- Contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise

Le (la) titulaire du certificat d'aptitude professionnelle Cuisine sera capable, à l'issue de la formation, de :

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Organiser sa production culinaire
- Préparer, organiser et maintenir en état sont poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- Communiquer en respectant les usages de la profession.

### PROGRAMME

#### Principales compétences, modules ou apprentissages développés sur la formation

- **Enseignement professionnel** : Organisation de la production culinaire (livraisons – stockage – inventaires – planifier son travail...) – Préparation et distribution de la production culinaire (organiser son poste de travail – contrôler ses denrées, techniques culinaires de base – réaliser une production – contrôler sa production – dressage – communication – rendre compte...)
- **Enseignement général** : anglais – français – Histoire/Géo – Maths/Sciences
- **Blocs d'apprentissage transversaux** : Cohésion de groupe – Techniques de recherche d'emploi – Formation SST – Sensibilisation au développement durable – Evaluations

### MODALITES PEDAGOGIQUES

L'équipe pédagogique, constituée pour partie de professionnels reconnus dans leur métier, propose des situations d'apprentissages concrètes, variées et professionnalisantes.

Le formateur, référencé grâce à son expertise et sa capacité à partager son expérience, apporte des notions théoriques mais également un accompagnement vers l'acquisition des compétences et leur validation par la pratique. En effet, pour donner du sens aux apprentissages, l'alliance entre apports théoriques et applications pratiques est systématiquement recherchée. Le déroulement des formations inclut donc des travaux en sous-groupes, des exposés, des mises en situation, exercices d'application.

Nos établissements sont équipés d'outils multimédias et interactifs, de matériels en lien avec la thématique traitée. Nos équipements offrent un cadre d'apprentissage agréable, performant et stimulant.

### PUBLIC CONCERNE - PRE-REQUIS

Demandeurs d'emploi inscrits à la Mission Locale, à Pôle Emploi ou à CAP Emploi (ouvert à un public handicapé) et ayant validé son projet professionnel.

- Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter)
- Savoir s'exprimer en français à l'oral et à l'écrit
- Être motivé et avoir levé les éventuels freins à l'entrée en formation (logement, garde d'enfants, transport)
- Bonne résistance physique

## CONTACT

Agnès HUGOT

Tél : 02 41 83 53 57

[agnes.hugot@maineetloire.cci.fr](mailto:agnes.hugot@maineetloire.cci.fr)

### Site Internet

<https://formation.paysdelaloire.cci.fr/>

## CCI DE MAINE ET LOIRE

Espace Formation du Saumurois

Square Balzac

49412 SAUMUR Cédex

**Accessibilité** : Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation. Pour plus d'information : rendez-vous sur notre site CCI Formation 49.

### Indicateurs de satisfaction et de performance

Une offre riche et diversifiée, une équipe qui vous accompagne dans votre projet professionnel !

Retrouvez tous nos indicateurs de satisfaction et de performance sur notre [page CCI Formation Continue](#).



**Qualiopi**  
processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :

ACTIONS DE FORMATION  
BILANS DE COMPÉTENCES  
ACTIONS PERMETTANT DE FAIRE VALIDER LES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE  
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

## PROGRAMME REGIONAL VISA Métiers 2023-2026

Numéro de l'action : **VM2023\_56 - Métiers de l'Hôtellerie Restauration Tourisme en Maine-et-Loire**  
Financé par la Région des Pays de la Loire.

## MODALITES DE RECRUTEMENT ET DE SELECTION

- Demande d'information par mail à la personne contact.
- Convocation à la réunion d'information collective : CCI de Maine-et-Loire - **Espace Formation du Saumurois**
- – **15 juin 2023 – 9 h 30 /11 h 30**  
– **14 septembre 2023 – 9 h 30 /11 h 30**
- Liste des documents à apporter : pièce d'identité, CV, dossier de candidature et lettre de motivation argumentée, attestation Pôle Emploi, fiche de liaison
- Entretien individuel de sélection

## MODALITES PRATIQUES et INSCRIPTION

- Fiche de liaison complétée par le conseiller Pôle emploi, ML, Cap emploi, APEC, OPACIF qui s'assure de la cohérence entre le projet de formation et le projet professionnel du candidat.
- Notification de décision de recrutement ou refus par courrier dans un délai de 8 jours.
- Convocation stagiaire pour le démarrage de la formation

## REFERENTS

- Référent territorial Région : Monsieur Morgan BENOIT
- Mission locale : votre conseiller Mission Locale
- Pôle Emploi : votre conseiller Pôle Emploi
- Cap Emploi : votre conseiller Cap Emploi

