Qualif'Pro CAP Cuisine

Formation professionnelle continue | RNCP 38430 Nos certificats, titres et diplômes de Niveau 3 (CAP, BEP)

Enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles le 21/12/2023 - **Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse**

Formez-vous en 1 an au CAP Cuisine et devenez un professionnel de la restauration. Cette formation courte, financée par la Région Occitanie, vous ouvre les portes des cuisines de restaurants, hôtels ou services à domicile.

TARIF

Financé par la Région Occitanie€ nets

Effectif min. de démarrage : Sous réserve d'inscrits suffisants

DURÉE ET RYTHME

10 mois

LIEUX

Inter-entreprise
Carcassonne, Perpignan

Intra-entreprise
Possibilité avec tous les Purple Campus d'Occitanie (sur devis)

MODALITÉS D'ACCÈS

7 jours au plus tard avant le début de la formation sous réserve d'acceptation de financement

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Public cible

- Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail
- De plus, si vous avez une RQTH (Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé), nous avons des options adaptées pour vous aider à atteindre vos objectifs.
- Salariés et étudiants : nous consulter pour les conditions de prise en charge au titre de la formation professionnelle

Pré-requis et niveau d'entrée

- Être titulaire d'un CAP ou d'un BAC pour être dispensé des épreuves aux matières générales

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation d'une production culinaire
- Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner
- Contrôler, dresser et envoyer la production
- Communiquer dans un contexte professionnel

MODALITÉS VALIDATION & ÉVALUATIONS

Validation

- En début de formation : test de positionnement ou entretien de diagnostic

Evaluations

- En fin de formation : Evaluation des acquis de la formation, délivrance attestation de fin de formation et ou certificat de réalisation.
- Enquête de satisfaction à chaud et à froid

73,17%

des clients recommandent les formations en Restauration – Hôtellerie de Purple Campus

LANGUE D'ENSEIGNEMENT

Français

ÉQUIPES & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formateurs experts des domaines et qualifiés par Purple Campus dans le cadre de sa démarche Qualité

Pédagogie active et multimodale, analyse de cas concrets, mise en situation, travail personnalisé en entreprise...

Salles de formation équipées pour une pédagogie active – plateaux techniques, Environnement Numérique de Travail (ENT), logiciels métiers

CO-TRAITANCE

Non

ACCESSIBILITÉ

Toutes les formations dispensées par Purple Campus se déroulent dans des conditions qui répondent aux exigences règlementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap.
Délais d'accès : durée d'instruction du dossier

PARTENAIRES

PROGRAMME

Domaine professionnel

- Organisation de la production de cuisine : culture professionnelle
  - Gestion appliquée
  - Sciences appliquées
  - Technologie en Cuisine
- Réalisation de la production de cuisine : pratique professionnelle
  - Préparation et distribution de la production de cuisine
- Prévention Santé Environnement avec Sauveteur Secouriste du Travail
- Réalisation d'un chef d'œuvre

Programme spécifique au plan régional de formation

- Soft skills et citoyenneté
- Techniques de recherches d'emploi
- Transition écologique et énergétique
- Usage du numérique

AUTRES FORMATIONS

- Certificat de spécialisation Cuisinier en desserts de restaurant
- BP Arts de la Cuisine

Métiers possibles

- Commis de cuisine en restauration traditionnelle, commerciale ou collective
- Cuisinier

Date de mise à jour : 04/07/2025