



# 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'Éducation 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 réglementaires 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

**PURPLE**  
CAMPUS



PLUS D'INFORMATIONS & CONTACTS  
[WWW.PURPLE-CAMPUS.COM](http://WWW.PURPLE-CAMPUS.COM)



L'ENGAGEMENT FORMATION DE PROXIMITÉ #CCI

