



Affaire suivie par :

Fabien DOCHE, Conseiller en formation continue au GREPFOC

☎ : 40 500 644 - Vini : 87 75 67 88

Mail : fabien.doche@grepfoc.pf

Préparation au **CAP CUISINE** en formation continue

Objectif :

Monter en compétences des cuisiniers autodidactes non qualifiés pour une meilleure maîtrise des techniques professionnelles requises en restauration.

Public :

Cuisiniers salariés déjà titulaires d'un diplôme ou titre de niveau V minimum (CAP).

Durée :

20 jours de formation répartis sur 20 semaines, soit **1 jour par semaine** en centre, répartis sur une année scolaire selon un calendrier de formation prévisionnel :

- 20 jours de cours pratiques et théoriques.

Tarif de la formation : pour un groupe de 10 salariés minimum.

285 000 F par salarié incluant tous les frais pédagogiques.

Horaires :

En entreprise

6 jours dont 2 jours de repos hebdomadaires

En centre de formation

1 journée de 8 heures de cours par semaine

Prise en charge des frais de formation :

Des dispositifs réglementaires existent en Polynésie française.

Contrat :

Contrat de formation signé entre le salarié, l'entreprise et le GREPFOC pour la durée de la formation.

Implication de l'entreprise dans la formation :

L'entreprise s'engage à libérer son salarié en formation continue 1 jour fixe déterminé sur le calendrier prévisionnel de formation pendant les 20 semaines de formation, ainsi que pour les épreuves d'examen final.

L'entreprise est informée des absences de son salarié pendant le temps de la formation, où elle peut en déduire des journées de salaire.

Enseignements professionnels en cuisine pédagogique mise à disposition par le GREPFOC : 20 jours.

Par jour de formation :

- 5 heures de pratique professionnelle en cuisine pédagogique
- 3 heures de technologie professionnelle, prévention santé environnement, gestion appliquée, et sciences appliquées.

Examen et finalité :

Le salarié est convoqué aux épreuves du **CAP cuisine** à partir de mai en fin de formation.

Après l'obtention du CAP il est un salarié **qualifié et diplômé** qui possède les compétences complètes sur les techniques professionnelles pratiques de cuisine, d'hygiène et de gestion.