

OBJECTIFS

- À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable d'occuper un emploi de commis de cuisine, d'aide de cuisine, de cuisinier-ère dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale, collective.

PUBLIC CONCERNÉ

- **Profil** : Personne motivée par le secteur de la restauration.
- **Statut** : Demandeur d'emploi, salarié, individuel...

CONTENU

CONFORME AUX DOMAINES PROFESSIONNELS DU CAP

- Approvisionnement et organisation de la production culinaire
- Production culinaire
- Commercialisation et distribution de la production culinaire
- Technologie/sciences appliquées/connaissance de l'entreprise
- Prévention Santé Environnement
- Domaines généraux

Nos plus : Une bonne connaissance des besoins des entreprises et des emplois recherchés.

Une formation individualisée et adaptée aux acquis des stagiaires

DATES

- De septembre 2012 à juin 2013

DURÉE

- 660 heures en centre
- 420 heures en entreprise

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Nous consulter

RÉMUNÉRATION

- Selon situations prévues par la législation

VALIDATION

- CAP cuisine et/ou attestation de formation

CANDIDATURE & ADMISSION

- Sur dossier puis entretien individuel

LIEU DE FORMATION

• GRETA DES CÔTES D'ARMOR

Lycée Kerraoul
Avenue Gabriel Le Bras
BP 93
22502 PAIMPOL Cedex

RENSEIGNEMENTS & INSCRIPTIONS

• GRETA DES CÔTES D'ARMOR

Agence de développement Lannion

CONSEILLÈRE EN FORMATION CONTINUE :

Catherine LE BRAS 02 96 46 78 05

COORDONNATRICE :

Marie-Pascale OLLIVIER 02 96 46 78 02

Lycée Felix Le Dantec

Rue des Cordiers BP 249

22303 LANNION Cedex

Tél. 02 96 61 48 54

Fax 02 96 37 46 09

Mail : greta.cotesarmor@ac-rennes.fr

