

DISPOSITIF

Programme régional
VISA Métiers 2021 – 2024

DATES

Du 21 février 2022
au 14 octobre 2022

DUREE

- ✓ 616 heures dont 175 heures de module ELAN (remise à niveau compétences transversales et attitude professionnelle) en centre de formation
- ✓ 490 à 567 heures de stage en entreprise

EFFECTIF

12 stagiaires

COUT

- ✓ Formation financée par la Région des Pays de la Loire
- ✓ Pas de participation demandée aux stagiaires

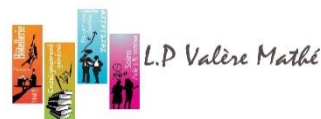


PLATEFORME METIERS DE LA RESTAURATION : CAP CUISINE

Certification du Ministère de l'Éducation nationale de **niveau 3**

RNCP n° : 26650

Lieu de la formation Lycée Valère Mathé
Rue Chateaubriand – Olonne-sur-Mer
85340 Les Sables d'Olonne



Contact : Patricia Pichereau
patricia.pichereau@ac-nantes.fr
06 81 05 39 30

Site Internet du GRETA-CFA de Vendée : www.greta-cfa-paysdelaloire.fr



OBJECTIFS

Acquérir les compétences nécessaires pour exercer un emploi dans les métiers de la cuisine de tous les secteurs de la restauration commerciale ou sociale.

Sous l'autorité d'un responsable, le(la) titulaire du CAP Cuisine :

- ✓ Contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise
- ✓ Assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- ✓ Respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement
- ✓ Contribue au bon fonctionnement de l'entreprise

CONTENU

Quels que soient le type et la taille de l'entreprise, les activités professionnelles exercées peuvent être regroupées dans les pôles suivants :

- ✓ **Pôle 1** : Organisation de la production de cuisine
- ✓ **Pôle 2** : Préparation et distribution de la production de cuisine

DUREE

- ✓ **490 heures** en moyenne d'enseignement professionnel
- ✓ Si besoin, **175 heures** maximum (5 semaines) de module de remise à niveau **ELAN** : Evolution des connaissances et compétences, pour permettre d'acquérir un Langage, une Attitude professionnelle (gestes et posture) adaptée au contexte professionnel et le Niveau nécessaire pour poursuivre la formation.
- ✓ **490 heures** minimum (14 semaines) de **stage en entreprise**

PUBLIC CONCERNE – PRE-REQUIS

- ✓ Etre demandeur d'emploi
- ✓ Etre âgé de plus de 16 ans
- ✓ Avoir validé son projet professionnel auprès d'un réseau valideur (Pôle emploi, Mission Locale, Cap Emploi...)
- ✓ Pas de pré-requis professionnel exigé mais maîtriser les savoir de base (lire, écrire, compter)
- ✓ Etre volontaire pour s'inscrire dans un parcours de formation visant l'accès à une certification totale ou partielle
- ✓ Avoir un état de santé stabilisé ou bénéficiant d'une prise en charge ou d'une compensation
- ✓ Avoir levé les freins à l'entrée en formation (logement, garde d'enfant, transport...)
- ✓ Pour les étrangers, avoir un titre de séjour permettant le suivi de la totalité de la formation

CONTACT :

Patricia PICHEREAU
patricia.pichereau@ac-nantes.fr
Tel : 06 81 05 39 30

Cyrielle CADIO
cyrielle.cadio@ac-nantes.fr
Tél : 02 51 47 38 33

Pour l'inscription aux informations collectives

Marine LEGENTIL
marine.legentil@ac-nantes.fr
Tél : 06 12 04 56 24



PROGRAMME REGIONAL VISA METIERS 2021 – 2024

Numéro de l'action : **Lot 60** – Tourisme – Métiers de l'accueil et de l'accompagnement touristiques, de l'hôtellerie, du service et de la cuisine

Formation : **PLATEFORME METIERS DE LA RESTAURATION : CAP CUISINE**

Financée par la Région des Pays de la Loire

MODALITES DE RECRUTEMENT ET DE SELECTION

Réunions d'information collectives et de recrutement :

- ✓ Jeudi 02 décembre 2021 – 14 h à 17 h 30 Lycée Valère Mathé – Les Sables d'Olonne
- ✓ Mardi 14 décembre 2021 – 14 h à 17 h 30 Lycée Valère Mathé – Les Sables d'Olonne
- ✓ Mardi 11 janvier 2022 – 14 h à 17 h 30 Lycée Valère Mathé – Les Sables d'Olonne

MODALITES PRATIQUES ET INSCRIPTION

- ✓ **OUIFORM** ou **fiche de liaison** complétée par le conseiller du réseau valideur de projets qui s'assure de la cohérence entre le projet de formation et le projet professionnel du candidat.
- ✓ Invitation des candidat(e)s à la réunion d'information et de recrutement par le GRETA-CFA de Vendée
- ✓ Les candidat(e)s se présentent avec leur CV, lettre de motivation, pièce d'identité, n° d'identifiant Pôle Emploi et attestation de droits de sécurité sociale
- ✓ Déroulement de la demi-journée de sélection :
 - présentation du dispositif et de la formation
 - remise des dossiers de candidature aux personnes intéressées,
 - tests de positionnement écrits
 - entretien individuel
- ✓ Information des candidat(e)s et des valideurs de projets du résultat des sélections par le GRETA-CFA de Vendée

BILAN INTERMEDIAIRE

Date : mercredi 25 mai 2022
Lieu : Les Sables d'Olonne

BILAN FINAL

Date : vendredi 14 octobre 2022
Lieu : Les Sables d'Olonne

REFERENTS

Référent territorial Région :

Valérie MONTET-CARDET
valerie.montet-cardet@paysdelaloire.fr

Pôle emploi :

Nathalie BARIS
nathalie.baris@pole-emploi.fr

Mission locale :

Marine CASTELAIN
marine.castelain@mlva.org