



+ D'INFOS

CAP CUISINE

NIVEAU 3 | ALTERNANCE EN 2 ANS



Acquérir les techniques fondamentales de cuisine afin de s'insérer rapidement dans tous types d'entreprises de la filière de l'hôtellerie restauration ou de poursuivre des études dans la filière.



MISSIONS EN ENTREPRISE

- Assurer la production culinaire et sa distribution
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Contribuer à la satisfaction de la clientèle et au bon fonctionnement de l'entreprise



RYTHME

- 1 semaine au centre de formation / 2 semaines en entreprise



PRÉREQUIS

- Avoir 15 ans minimum et avoir terminé sa classe de 3^e ou avoir 16 ans et plus, participer à un entretien de positionnement, signer un contrat avec une entreprise.



MÉTIERS

- Cuisinier en restauration collective, commis de cuisine dans tous types d'établissement, chef de partie pour la restauration traditionnelle ou gastronomique.



INSCRIPTION

1. Dépôt de votre dossier de candidature en ligne
2. Étude du dossier complet par nos équipes
3. Entretien de positionnement sur rendez-vous
4. Envoi par mail de la décision d'admission

ACADEMIE
VAUCLUSE • PROVENCE



CCI VAUCLUSE

MODALITÉS DE CANDIDATURE ET DÉLAIS DE RÉPONSE

Vous souhaitez vous inscrire dans notre établissement, voici les différentes étapes à respecter.

CANDIDATURE EN LIGNE*	ÉTUDE DU DOSSIER DE CANDIDATURE	ENTRETIEN DE POSITIONNEMENT SUR RENDEZ-VOUS	DÉCISION
TOUTE L'ANNÉE	SOUS 8 JOURS À RÉCEPTION DE L'ENSEMBLE DES PIÈCES	SOUS 15 JOURS	DANS LES 8 JOURS SUIVANT L'ENTRETIEN DE POSITIONNEMENT

*Sur notre site internet ou inscription obligatoire sur Parcoursup pour les formations concernées

FORMATION ET HANDICAP

Il existe des possibilités d'accueil pour les personnes en situation de handicap. Contactez les responsables de formation et/ou les référents handicap afin d'étudier les possibilités d'accueil en formation. Les coordonnées sont disponibles sur **academie.vaucluse.cci.fr**

Le campus est accessible aux personnes à mobilité réduite.

RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Disponible en téléchargement sur notre site internet **academie.vaucluse.cci.fr**

INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

Consultables sur notre site **academie.vaucluse.cci.fr**

TARIF

En alternance (apprentissage), le coût de la formation est entièrement pris en charge par les différents organismes de financement.

CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

Les informations sont disponibles sur notre site **academie.vaucluse.cci.fr**



POUR PLUS D'INFORMATIONS OU POUR VOUS INSCRIRE,
CONTACTEZ NOS CONSEILLERS !

ACADEMIE
VAUCLUSE • PROVENCE



ACADEMIE.VAUCLUSE.CCI.FR