

Public :

- ➔ Personnels des établissements sanitaires et sociaux, commerciaux, collectivités
- ➔ Contrats en alternance (Contrat de professionnalisation)
- ➔ Congé individuel de formation
- ➔ Demandeurs d'emploi...

Pré-requis :

- ➔ Niveau V
- ➔ Maîtrise de la langue française
- ➔ Expérience professionnelle ou début de formation souhaité
- ➔ Aptitudes physiques compatibles avec les exigences du métier

Objectifs pédagogiques :

- ➔ Cette formation permet aux titulaires du CAP d'occuper un poste de commis de cuisine

Contenu :

➔ Référentiel du diplôme :

- ◆ Domaines professionnels :
 - Pratique cuisine
 - Technologie
 - Droit et économie des entreprises
 - ◆ Domaines généraux :
 - Mathématiques-sciences
 - Français
 - Vie sociale et professionnelle
 - Anglais
 - ◆ Période de formation en entreprise : **490 heures**
- 660 heures**

Méthodes et moyens pédagogiques :

- ➔ Cuisine pédagogique
- ➔ Laboratoire micro-biologie
- ➔ Salle banalisée

Durée :

- ➔ Formation à temps plein ou modulaire de 6 à 9 mois – du 06/09/2010 au 28/05/2011

Lieux de formation possibles :

- ➔ Unité de Formation d'Apprentis Edouard Branly – 5 bd Branly – 85000 LA ROCHE SUR YON
- ➔ GRETA DE VENDEE – 16 rue Chaptal - 85000 La Roche sur Yon.

Titre ou qualité des intervenants :

- ➔ Formateurs U.F.A. Branly et GRETA DE VENDEE.

Prix :

- ➔ Formation rémunérée pour les demandeurs d'emploi (sous réserve – en attente de l'acceptation du Conseil Régional des Pays de la Loire – Pôle Emploi)
- ➔ Autres statuts : nous consulter