

# Métiers de la cuisine et/ou du service - Certification

## OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Acquérir une qualification validée par un diplôme ou un titre inscrit au RNCP de niveau 3 et 4 (anciennement niveau V et IV)  
**CAP – CQP – Titre Professionnel - Brevet Professionnel**
- Favoriser la progression, la mobilité professionnelle et l'accès à l'emploi ou la création/reprise d'entreprise
- Négocier un contrat de travail durable en lien avec les compétences acquises en formation

## PRE REQUIS

- Compréhension des consignes et maîtrise du socle de connaissances de base
- Projet professionnel validé par un emploi
- Connaissance et acceptation des exigences et contraintes du secteur professionnel en termes de disponibilité et mobilité
- Aptitude au travail en équipe - Présentation correcte et soignée
- Dynamisme et capacité d'adaptation

## MODALITES D'ACCES A LA FORMATION

- Fiche de liaison – démarche individuelle
- Positionnement : présentation de la plateforme – entretien Individuel – tests

## CONTENU PEDAGOGIQUE

- Connaissances professionnelles et technologiques
  - Hygiène, alimentation, équipements, produits...
- Techniques professionnelles et mise en pratique
- Connaissances du marché du travail, de l'entreprise – TRE
- Communication et cadre relationnel
- Enseignements généraux - Utilisation du numérique

## MODALITES PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques et pratiques
- Plateau technique : cuisine et restaurant d'application

## MODALITES DE SUIVI ET D'EVALUATION

- Evaluation continue en centre et en entreprise – Evaluation finale
- Validation d'un CAP – ou CQP – ou Titre professionnel – ou BP en cuisine ou service

### DUREE TOTALE DE LA FORMATION

Parcours qualifiant : 1365 h en moyenne

875 h en centre et 490 h en entreprise

Durée adaptée selon le niveau, l'expérience et les besoins

### DATES ET LIEUX DE LA FORMATION

Entrées et sorties permanentes

INFREP Mortagne au Perche

### CRITERES QUALITE

**Taux de réussite aux examens : 100%**

**Taux de satisfaction des stagiaires : 82%**

**Taux d'insertion professionnelle :**

- A 3 mois : 40%
- A 6 mois : 50%

### TARIF ET FINANCEMENT

**Financement par le Conseil Régional de Normandie et l'Union européenne**

**Formation rémunérée**

**Coût : NC**

**Formacode : 42752 ou 42747**

**Eligible au CPF : oui      code : selon certification choisie**