



Avec le concours financier du Fonds Social Européen

## CAP COMMIS DE CUISINE

Formation certifiante gratuite et rémunérée

### ■ Certification de niveau V

- CAP validé par des épreuves ponctuelles et une session d'examen par an

### ■ Pré-requis

- Niveau 3<sup>ème</sup> exigé
- Projet professionnel confirmé
- Bonne condition physique
- Bonne présentation

### ■ Plateaux techniques

- Restaurant pédagogique de l'ISP :
  - Cuisine
  - Salle de restaurant

### ■ Durée

- 35 H hebdomadaires
- 700 H en centre (durée moyenne)
- 210 H en entreprise (durée moyenne)

### ■ Date

- Du 16 septembre 2013 au 2 mai 2014

### ■ Lieu

ISP  
12-14, rue Courat 75 020 PARIS  
Métro MARAICHERS (ligne 9)

### ■ Contact

Tel : 01.44.93.25.95  
Fax : 01.44.93.25.96  
Email : [isp.formation@wanadoo.fr](mailto:isp.formation@wanadoo.fr)

### Contenu :

#### MODULE 1 : ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- Français et histoire, géographie
- Mathématiques- sciences physique /chimie
- Langue vivante étrangère

#### MODULE 2 : ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Approvisionnement et organisation de la production culinaire
- Productions culinaires, prévention santé et environnement
- Communication et distribution de la production culinaire
- Les éco gestes en restauration
- Atelier de recherche de stage

#### MODULE 3 : PREPARATION A L'EMPLOI

- Accompagnement à l'emploi

### Débouchés:

Le CAP cuisine permet d'intégrer directement la vie active au poste de commis de cuisine.

Puis, après un temps d'adaptation et en fonction de l'expérience professionnelle et des motivations :  
chef de partie, chef de cuisine.

Action financée par le Conseil Régional d'Ile de France

