

SITE DE LA FORMATION



- ✓ **Public concerné** : Toute personne âgée entre 15 et 29 ans*
- ✓ **Prérequis/niveau d'entrée** : Savoirs de base - Maîtrise niveau 3^{ème}
- ✓ **Situation administrative** : CNI ou Titre de séjour autorisant le travail à Mayotte. Avoir un numéro de Sécurité Sociale
- ✓ **Modalités d'inscription et délais d'accès** : Entretien, Test/grille de positionnement. Inscription de mai à décembre
- ✓ **Spécificité du poste** : Aucune

A PROPOS DE LA FORMATION



Objectifs : Objectif principal : vous préparer aux épreuves du CAP Cuisine

- Connaître les produits et les techniques de préparation et de cuisson ;
- Maîtriser les 73 gestes de base demandés pour le CAP Cuisine ;
- Apprendre à réaliser les préparations de base ;
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité qui s'appliquent en cuisine ;
- Approfondir vos connaissances générales sur le secteur culinaire.

Contenu de la formation :

Bloc de compétences professionnelles

BLOC 1 : Organisation de la production de cuisine

BLOC 2 : Préparation et distribution de la production de cuisine

BLOC 3 : Prévention Santé Environnement (PSE)

Bloc de compétences générales

BLOC 1 : Français – Histoire-géographie / Enseignement moral et civique

BLOC 2 : Mathématiques et physique-chimie

BLOC 3 : Langue vivante étrangère

Méthodes pédagogiques mobilisées :

Mise en situation professionnelle en entreprise. Enseignements théoriques et pratiques des enseignements en centre de formation.

Modalités d'évaluation :

Contrôle continue, CCF et/ou examen ponctuel

- **Bon à savoir**: La validation d'un ou plusieurs blocs de compétences est possible à l'issue de la formation.

Durée-calendrier :

- Alternance hebdomadaire de septembre 2023 à juin 2025
- Durée totale de la formation sur 2 ans : 840 heures

**Certains publics peuvent entrer en apprentissage au-delà de 29 ans : Les apprentis préparant un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu, [les travailleurs handicapés](#) (sans limite d'âge), les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise et les jeunes de moins de 15 ans ayant achevé le premier cycle de l'enseignement secondaire (fin de 3^e) dès lors qu'ils ont atteint l'âge de 15 ans et un jour.*

Intervenant.e.s :

Enseignant.e.s de l'Education nationale ou formateurs.trices professionnels.elles avec une expérience significative.

Poursuites d'études et débouchés :

Voir : <https://www.onisep.fr/ressources/univers-formation/Formations/Lycees/cap-cuisine>

Mobilité :

Le Greta-Cfa accompagne dans leurs démarches, les apprenti.e.s qui peuvent partir étudier ou travailler à l'étranger.

Tarif et financement :

- Coût de la formation : 5765 €/an
- Gratuité pour l'apprenti.e
- Taxe d'apprentissage versée par les entreprises à un OPCO

Pour en savoir plus sur les droits et obligations des employeurs, des maîtres d'apprentissage et des apprenti.e.s, rendez-vous sur le portail de l'Association des apprentis de France : <https://www.anaf.fr/>

Renseignements et inscriptions :

GRETA-CFA de Mayotte
LPO des métiers des goûts et des saveurs
Kawéni, Route de la SPPM
97600 MAMOUDZOU
☎ 02 69 61 08 03
✉ cfa@ac-mayotte.fr

Référente pédagogique et coordonnatrice de l'action :

Mme Christelle MANGONGO
☎ 0639 68 92 09
✉ christelle.mangongo@ac-mayotte.fr

Référente mobilité :

Mme Zainati ALI
☎ 0639 40 98 65
✉ ufa.lpo-sada@ac-mayotte.fr



Pour toute suggestion ou réclamation, veuillez vous rendre sur notre site internet:

🌐 <http://greta-cfa.ac-mayotte.fr>

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Les locaux de formation sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.
La référente handicap étudie les modalités d'accès à la formation visée en fonction de la nature du handicap et des solutions d'aménagement de poste de travail possibles.

Référente handicap :

Mme Amidaty OUMAR
☎ 0639 28 04 65
✉ : social.gretacfamayotte@gmail.com

Résultats de la section CUISINE réalisée en juin 2023 :

- 😊 Taux de réussite à l'examen : 100 %
- 👍 Taux de satisfaction des apprentis : 73 %
- 👤 Taux d'insertion en milieu professionnel : 80 %
- 🎓 Taux de poursuite d'études : 0 %
- ✖ Taux d'interruption en cours de parcours : 20 %