

fiche formation

SEPR

MÉTIERS DE BOUCHE
ET RESTAURATION

Afpa

==CAP==
CUISINE
EN 1 AN

À
LYON



www.sepr.edu

Il confectionne des repas à partir des techniques et des règles de fabrication culinaires.

Il intervient lors de la finition des plats et contrôle leur qualité.

Il peut élaborer de nouvelles recettes, concevoir les menus et gérer le stock de marchandises.

Ce métier est exigeant mais très gratifiant.

• Aptitudes requises

• Rigueur, créativité, sens de l'esthétique, attention portée à l'hygiène, habileté manuelle, sens des formes, une bonne santé physique.

• Accès à la formation

• Être titulaire au minimum d'un CAP, BEP, (selon la spécialité et sur études du dossier), baccalauréat ou plus.

• Modalités de la formation

• Cette formation peut être financée via un CPF (Compte Personnel de Formation) de transition professionnelle, un CSP (Contrat de Sécurisation Professionnelle) ou un financement individuel.

• La demande de devis et du plan de formation doit être faite auprès de la SEPR.





• Enseignements (professionnels uniquement)

- Travaux pratiques en laboratoire
- Technologie professionnelle
- Approvisionnement
- Organisation
- Sciences appliquées à l'hygiène, à l'alimentation, aux équipements
- Connaissance de l'entreprise
- Environnement économique et juridique
- PSE



Durée

De début septembre à début juin
avec environ 420h de formation (hors examen).

Lieux de formation

SEPR
GROUPE

46 rue Professeur Rochaix 69003 Lyon
et

Afpa

97 rue Aristide Briand 69800 Saint-Priest

Stage

560h de stage environ.

... après la formation

Intégrer un restaurant traditionnel, collectif,
ou un établissement hôtelier comme commis
de cuisine.

Ensuite l'évolution se fait vers des postes de
chef de rang ou cuisinier.

Comment s'inscrire ?

- 1] Retirer ou télécharger un dossier de candidature sur www.sepr.edu
- 2] S'assurer d'un financement et renvoyer son dossier complété.
L'inscription est validée après passage d'un entretien, la SEPR reprend contact avec vous.

Votre contact

Pour toute information complémentaire vous pouvez contacter Soraya Hattab, conseillère commerciale :
04 72 83 27 56
s.hattab@sepr.edu

Les « plus » à la SEPR

- Plus grand centre de formation professionnelle de la région Auvergne-Rhône-Alpes.
- Un espace de formation de qualité dans un environnement moderne et spacieux.
- Accessibilité des locaux.

TALENTS

Meilleurs apprentis de France, palmes de l'apprentissage, trophée de l'artisanat, concours général



INTERNATIONAL

Séminaires, visites, salons, stages à l'étranger, accueil d'apprenants étrangers



HANDICAP

Inclusion, intégration en formation, adaptation, accompagnement et sensibilisation



ACCOMPAGNEMENT SOCIAL

Prévention, écoute, éducation à la santé, cellule sociale, aides d'urgence, paniers alimentaires



INTÉGRATION PROFESSIONNELLE

Réseau alumni La Toile SEPR, job datings, ateliers CV, simulations d'entretiens, entrepreneuriat, incubateur



SEPR
GROUPE

46 rue Professeur Rochaix 69003 Lyon
Métro-Tram Grange Blanche
Tél. 04 72 83 27 27
Point Info 04 72 83 27 28
e-mail : accueil@sepr.edu



www.sepr.edu

Nos labels

Qualité, environnement... la SEPR s'engage :

Qualiopi
processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE



Erasmus+



Association SEPR

SEPR Lyon :

