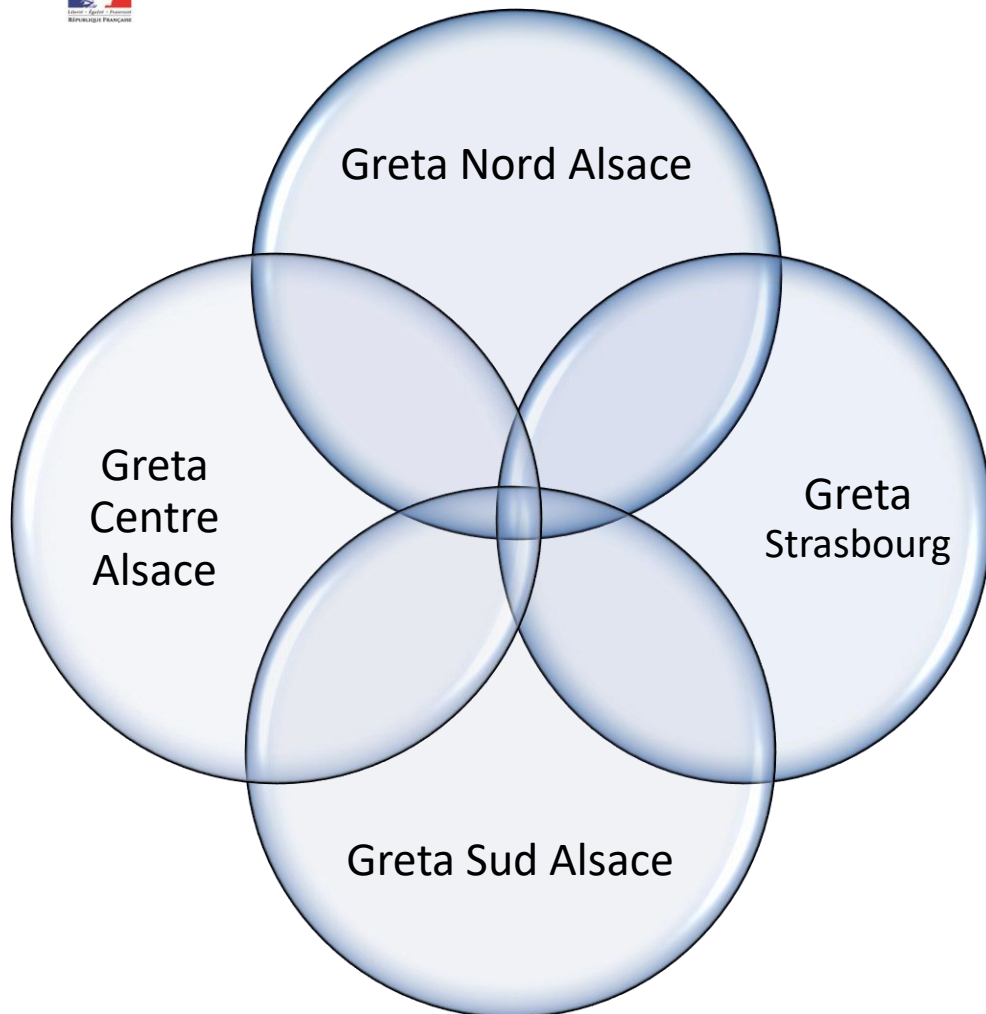




Echanges de pratiques en CAP Cuisine

Inspecteurs référents	Madame Denise Litt – Formation continue Monsieur Philippe Viain – Filière HR
DDFPT : Martin Woelfli	Enseignants : Nicolas Stephan - SCR Daniel Plumeré - Cuisine



Centres de formations

Lycée Siegfried

Lycée Aristide
Briand

Lycée Alexandre
Dumas

Lycée Storck
(insertion en FI)

Plateforme Epices
(examen et BC)

Un plan de formation et des journées de travail





ECHANGES DE PRATIQUES EN CAP CUISINE

Documents et ressources pour le CAP Cuisine en formation continue

PRIVÉ

Un espace dédié à la formation continue CAP CUISINE

Un accès réservé aux CFC, DDFPT et formateurs de l'académie

LES RESSOURCES PARTAGÉES

Le livret de formation

Le livret jury

Des sujets d'examens

Des documents de travail et supports de formation



CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE



LIVRET DE FORMATION

C. A. P. CUISINE
(10/02/2020 – 06/11/2020)

Apprenant	
Nom, prénom	
Année(s) Scolaire(s)	

Etablissement (Lycée-CFA)	
Nom	LYCEE ARISTIDE BRIAND
Téléphone	03.90.22.52.92
Fax	03.90.22.25.09
Adresse	12, rue du Barrage 67300 SCHILTIGHEIM
Mail	martin.woelfli@ac-strasbourg.fr

SOMMAIRE

1. Présentation de l'équipe pédagogique
2. Calendrier de formation
3. Plan de formation
 - a. Progressions pédagogiques
 - b. Référentiel de certification
 - c. Modalités d'évaluation
 - d. Grilles d'évaluations
 - e. Grille récapitulative des notes
4. Périodes de formation en entreprise
 - a. Grille récapitulative des périodes de formation en entreprises
 - b. Fiche de liaison école/entreprise
 - c. Auto-bilan des stages par le stagiaire
 - d. Grilles d'évaluations
5. Bilan de formation
 - a. Bilan intermédiaire (première période)
 - b. Bilan final (deuxième période)
 - c. Résultat des épreuves certificatives
6. Livret de délibération jury

Banque de sujets

Epreuve EP1

Technologie
culinaire

Sciences
appliquées

Gestion

Oral sur
dossier





Epreuve EP2

Situation
pratique S1

Situation
pratique S2

En cours de constitution

La formation Continue en CAP Cuisine :

-  Travailler ensemble et mutualiser les pratiques
-  Assurer la continuité de la formation des nouveaux formateurs Greta
-  Devenir enseignant/formateur greta
-  Élaborer un parcours commun entre trois CAP (Cuisine, PSR, CS HCR)



Place aux
questions...