

PRF 23 - QUALIF PRO – CAP en 1 an



Diplômes et Métiers proposés

CAP	Cuisine
CAP	Commercialisation et Service en Hôtel - Café - Restaurant
CAP	Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

Objectifs

Acquérir les compétences professionnelles exigées pour la réalisation à court terme d'un projet durable d'insertion dans le métier visé par la validation d'un CAP (niveau 3).

Niveau de formation à l'entrée : 2 (ancien niveau V Bis)

Niveau de formation à la sortie : 3 (ancien niveau V)

BP arts de la cuisine :

Niveau de formation à l'entrée : 3 (ancien niveau V)

Niveau de formation à la sortie : 4 (ancien niveau IV)

Public concerné et pré-requis

- Demandeur d'emploi inscrit à Pôle emploi, toute catégorie
- Projet validé,
- Maîtrise des savoirs de base, Posséder les bases de la langue française et des mathématiques niveau 4ème-3ème
- BP : Etre titulaire d'un CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant ou Posséder une expérience professionnelle significative d'au moins 3 ans dans le domaine.
- BP arts de la cuisine : Etre titulaire d'un CAP Cuisine

Admission

Informations collectives et entretiens individuels :
(+Test si non diplômé)

mercredi 27 mars 2024

JPO :

samedi 9 mars 2024 de 9h à 17h

Envoyer par mail les prescriptions :

j.reguena@cma-gers.fr

Responsable de Formation :

Mme REGUENA Julie

Dates, lieu et organisation de la formation

Début et fin de formation :

Septembre 2024 – Fin Juin 2025

Lieu :

Ecole des Métiers du Gers à Pavie

Organisation :

Environ 1040 heures

- 520 heures en Centre de Formation
- 520 heures en Entreprise

Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Gers

1 avenue de la République – 32550 PAVIE

Contact : Julie REGUENA - Tél. : 05 62 61 22 36 – Mél. j.reguena@cma-gers.fr