



## Objectifs

Acquérir les compétences et savoir-faire techniques nécessaires à l'exercice du métier de commis de cuisine en restauration traditionnelle, commerciale ou collective

## Contenus

Domaines professionnels : – Approvisionnement et stockage : réceptionner, contrôler et stocker des denrées – Organisation du poste de travail – Production culinaire : préparation préliminaires des denrées, cuissons, réalisation des appareils, fonds et sauces de base, production des hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, réalisation des pâtisseries et desserts – Distribution de la production : dressage et participation à la distribution – Technologie – Sciences appliquées – Hygiène alimentaire HACCP – Sauveteur Secouriste du Travail  
Domaines généraux : – Français / Histoire-géographie – Mathématiques / Physiques – Anglais Stages en entreprise

## Pré-requis

Avoir validé son projet professionnel dans le secteur de la restauration (expérience, diplôme, a minima un stage avec évaluation) Avoir une bonne condition physique et résistant(e) à une station debout prolongée  
Apprécier le travail en équipe Accepter de travailler en horaires décalés

## Modalités et délais d'accès à la formation

Tests de positionnement et entretiens individuels

## Public concerné

Tout public, Salariés, Contrat de professionnalisation, Demandeurs d'emploi

## Accessible aux personnes handicapées

## Durée

- Nombre d'heures en centre : 720h
- Nombre d'heures en entreprise : 490h
- Nombre d'heures au total : 1210h

## Dates

Du 19/10/2020 au 17/09/2021 à Brassac les Mines  
Du 07/10/2021 au 30/06/2021 à Brassac les Mines

## Méthodes pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et de mises en situation pratique

## Modalités d'évaluation

- Évaluation orale et/ou écrite au cours de la formation
- Examens blancs
- Évaluation de la période en entreprise
- Contrôle en cours de formation
- Examen final

## Validation

Diplôme Éducation Nationale niveau 3 Accessible par la VAE

## Modalité de financement

- Financement individuel
- CPF
- Contrat d'apprentissage
- Plan de développement des compétences
- PRO-A
- Financement Pôle Emploi

## Tarif

15€ TTC / heure centre

Complément sur le tarif : personnalisable en fonction du statut du candidat

## Débouchés et poursuites d'études

Le ou la titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il/elle connaît les produits alimentaires dont il/elle gère l'approvisionnement. Il/elle prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits préélabores. Il/elle a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il/elle sait réaliser des préparations chaudes ou froides qu'il/elle met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il/elle est capable d'élaborer un menu. Par ailleurs, il/elle doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires. En termes d'emploi, le ou la diplômé(e) débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective. En termes de poursuite d'études, ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre en 1 an en MC (mention complémentaire) ou en 2 ans en bac professionnel ou en BP (brevet professionnel).

## Résultat(s)

1ère session Taux de satisfaction des apprenants du Greta en 2020 : 93% Taux de réussite du Greta aux examens en 2020 : 88% Taux d'insertion à 6 mois des apprenants du Greta en 2019 : 64%

## Information(s) diverse(s)

Validation possible par blocs de compétences

Formation réalisée par  
GRETA Val d'Allier (Issoire, Brassac, Brioude)

3 rue René Dessiove  
63500 - Issoire

### Site de formation

Lycée François Rabelais  
13 avenue de Charbonnier  
63570 - Brassac Les Mines

Contact  
Karine MARTINET  
04 73 55 09 92  
contact.gva@ac-clermont.fr