



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

Etre titulaire d'un bac Avoir satisfait au test de recrutement. Sous réserve de place disponible

Public concerné

Tout public, Salariés, 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 04/10/2021 au 30/06/2022 à Riom

Méthodes pédagogiques

Alternance de cours théoriques, travaux pratiques et stages pratiques en entreprise.

Modalités d'évaluation

- Contrôle en cours de formation

Validation

Diplôme Éducation Nationale niveau 3 Accessible par la VAE

Modalité de financement

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

Tarif

9 € de l'heure

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 pré-élaborés. 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 Sommelier / Cuisinier en desserts de restaurant) ou en bac professionnel Cuisinier

Résultat(s)

84% de taux de réussite (2021) Taux de satisfaction 67% (2021)

[Retrouvez-nous sur MonCompteFormation](#)

Formation réalisée par
GRETA Clermont-Auvergne
21 boulevard Robert Schuman
63000 - Clermont-Ferrand

Site de formation
Lycée Marie Laurencin
1 avenue Jean Monnet
63200 - Riom

Contact
Marc SAUMUREAU
04 73 26 35 06
greta-clermont-auvergne@ac-clermont.fr