CAP CUISINE

Formation éligible au CPF

Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Objectifs

Acquérir les compétences et savoir-faire techniques nécessaires à l'exercice du métier de commis de cuisine en restauration traditionnelle, commerciale ou collective. Le titulaire du CAP réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement. Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré-élaborés. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu. Il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

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 – Sauveteur Secouriste du Travail Domaines généraux : (dispense possible) – 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 Maîtriser les savoirs de base en Français.

Modalités et délais d'accès à la formation

Validation du projet professionnel et positionnement / Possibilité d'entrée tout au long de la session en fonction des attentes du candidat et de son positionnement / durée variable selon le type de financement et le parcours du stagiaire / Individualisation du parcours (par blocs de compétences)

Public concerné

Tout public

Accessible aux personnes handicapées

Durée

- Nombre d'heures au total : Durée variable selon le type de financement et le parcours du stagiaireh

Méthodes pédagogiques

Alternance de cours théoriques, travaux pratiques et stages en entreprise

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

Validation

Diplôme Éducation Nationale niveau 3. Accessible par la VAE.

Modalité de financement

- Financement individuel
- CPF
- Projet de Transition professionnelle
- Contrat de professionnalisation
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de sécurisation professionnelle
- Plan de développement des compétences
- PRO-A
- Financement Région
- Financement France Travail

code RNCP ou RS

RNCP 38430

Certificateur et date de la certification

Ministère de l'Education nationale et de la jeunesse - 21-12-2023.

Débouchés et poursuites d'études

Débouchés : 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 *Certificat de spécialisation (CS* Sommellerie / Cuisinier en desserts de restaurant) ou en bac professionnel Cuisinier.

Formation réalisée par
GRETA Auvergne

Site de formation
Lycée Jean Monnet
Bd Président Bertrand
43000 - Le Puy en Velay

Contact
Sabina KARUPOVIC
04 71 09 80 20
greta-auvergne.agence43@ac-clermont.fr

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

RÉSEAU greta AUVERGNE