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

Tests de positionnement et entretien individuel

Public concerné

Salariés, Demandeurs d'emploi

Accessible aux personnes handicapées

Durée

- Nombre d'heures en centre : 850h
- Nombre d'heures en entreprise : 350h
- Nombre d'heures au total : 1200h

Dates

Du 30/09/2024 au 27/06/2025 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

- CPF
- Projet de Transition professionnelle
- Contrat de sécurisation professionnelle
- PRO-A
- Financement Région
- Financement Pôle Emploi

Tarif

à partir de 14€/heure
Complément sur le tarif : personnalisable en fonction du statut du candidat

Résultat(s)

Taux de réussite 100% (2022) Taux de satisfaction 86% (2022)

code RNCP ou RS

RNCP38430

Certificateur et date de la certification

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

Débouchés et poursuites d'études

Emploi : 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 Sommellerie / Cuisinier en desserts de restaurant) ou en bac professionnel Cuisinier

Formation réalisée par
GRETA Auvergne

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

Contact
Céline TAILLEFUMIER
04 73 26 35 06
greta-auvergne@ac-clermont.fr

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

RÉSEAU greta AUVERGNE