

formation

CAP Cuisine



OBJECTIFS

Assurer la production culinaire et sa distribution dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, sous l'autorité d'un responsable.

Organiser son poste de travail et participer à l'approvisionnement et au stockage des produits.



PUBLIC CONCERNÉ

Tout public



PRÉ-REQUIS

Maîtriser les savoirs de base en lecture, écriture et calculs



DURÉE

Nous contacter



NOMBRE DE STAGIAIRES

12 maximum



SANCTION DIPLOME

CAP Cuisine

Programme de la formation

✓ Enseignements professionnels

- Approvisionnement et organisation de la production culinaire
- Commercialisation et distribution de la production culinaire
- Produits culinaires
- Hygiène alimentaire
- Technologie
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise
- Vie sociale et professionnelle
- Pratique professionnelle

✓ Enseignements généraux

- Français
- Mathématiques Sciences
- Prévention Santé Environnement
- Économie et gestion
- Histoire-géographie
- Langues vivantes

✓ A l'issue de la formation les stagiaires sont capables :

- d'effectuer des préparations préliminaires
- de réaliser des cuissons, des fonds de sauce
- de confectionner des pâtisseries
- de savoir approvisionner, conserver et stocker les vivres
- d'organiser le poste de travail
- d'envoyer les plats en salle de restaurant
- de remettre en état le poste de travail et les locaux, après un service de cuisine
- d'appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur



Débouchés / Métiers

Les différents métiers concernés sont principalement :

- Responsable de service
- Restauration traditionnelle ou collective
- Chef gérant

Modalités d'évaluation

Épreuves théoriques et pratiques.

Modalités pédagogiques

Pédagogie interactive.

Alternance de théorie et de pratique (mises en situation, préparations culinaires, QCM, ...).

TAUX D'OBTENTION

90%

TAUX D'INSERTION

74%

ÉQUIVALENT

**Niveau III
(CAP/BEP)**