

CAP CUISINE

Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène, de sécurité et de rentabilité, le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle (CAP) Cuisine contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise en assurant la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable.

Vos pré-requis :



Pour un jeune de 15 ans :

- Avoir terminé sa troisième
- Avoir ses 15 ans avant le 31 /12 de l'année de la formation
- Être âgé(e) de 16 à 29 ans



Durée ● **Apprentissage**

Cursus de 2 ans

Vos Objectifs

Créer des plats

Préparer les produits bruts

Maîtriser les techniques de cuisson et de remise en température

Réaliser des préparations chaudes avant d'élaborer des recettes et plus largement un menu

Suites de parcours d'étude

Mention Complémentaire en dessert de restaurant
Mention Complémentaire employé traiteur
Mention Complémentaire Sommelier
Bac Pro cuisine
Brevet Professionnel Art de la cuisine
Brevet Professionnel Boucher
Brevet Professionnel Charcutier traiteur

Les débouchés/métiers

Commis(e) de cuisine, Cuisinier(e)...

Accessibilité aux personnes handicapées

L'adaptation des formations aux publics en situation de handicap est possible sous certaines conditions.
Merci de contacter notre référente handicapée.

Tarif apprentissage : Formation prise en charge par l'OPCO compétent.

Rythme de l'alternance

1 semaine au CFA
2 semaines en entreprise

Modalités et délais d'accès

Les inscriptions en formation se font de juillet à mars. Les entrées en formation s'effectuent en septembre. Toutefois, après positionnement, des entrées peuvent aussi se faire désormais tout au long de l'année.

Domaine professionnel

Pôle 1 : « Organisation de la production de cuisine »

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité.
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.

Pôle 2 : « Préparation et distribution de la production de cuisine »

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur.
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel.
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.

Domaine général

Français et histoire-géographie ; mathématiques et sciences physiques et chimiques ; éducation physique et sportive ; langue vivante

Méthodes et moyens pédagogiques

Formation en présentiel et en situation de travail
Méthodes pédagogiques variées axées sur la mise en application de cas concrets avec des apports théoriques et des apports pratiques.