Mise à jour le 21/03/2024

Filière métier

Métiers du goût

CAP Cuisine

Sur 1 an

CERTIFIÉ PAR

STATUT

CONTRAT D'APPRENTISSAGE : de 15 à 29 ans (*1)
CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION : à partir de 16 ans (*2)

RYTHME DE L'ALTERNANCE

2 jours en CFA / 3 jours en entreprise

OBJECTIFS

Le/la titulaire du CAP cuisine occupe un poste dans tout type de cuisine. Sous l'autorité d'un·e responsable, il/elle sera en capacité de :
• contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise
• assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
• respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement
• contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise

POURSUITES D'ÉTUDES

• Bac Pro Cuisine en 2 ans
• Brevet Professionnel Cuisine
• CAP CSHCR (service) en 1 an
• Mention Complémentaire Employé·e - Traiteur·euse
• Mention Complémentaire Cuisinier·ère en desserts de restaurant
• Bac Pro Alimentation option pâtisserie
• Brevet Professionnel Boucher·ère
• Brevet Professionnel Charcutier·ère Traiteur·euser

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

• Cuisinier·ère
• Commis·e de cuisine
• Chef·fe de partie
• Chef·fe

CONTENU DE LA FORMATION

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 préventions liées à l'activité
• Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et de temps imparti
Réalisation 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
• Gestion, Sciences appliquées
• Prévention –santé-environnement (PSE)
• Français, Hitoire-Géographie, Enseignement Moral et Civique
• Mathématiques, Sciences physiques -Chimie
• Langue vivante étrangère : anglais
• Education Physique et Sportive

LIEU D'EXERCICE DE l'ACTIVITÉ

Tout type de restaurants : gastronomique, traditionnel, spécialisé

MISSIONS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIÉES A L'APPRENTI·E PAR L'ENTREPRISE

Activité 1 Organisation de la production de cuisine

- Participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage
  - Réceptionner et contrôler les livraisons et les stocks quotidiennement
  - Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage
  - Transmettre à son responsable les informations liées à l'approvisionnement
  - ...
- Contribution à l'organisation d'une production culinaire
  - Prendre connaissance des consignes et des fiches techniques de fabrication
  - Identifier les besoins en matériels et en matière d'œuvre
  - Déterminer les techniques nécessaires à sa production
  - Ordonner et planifier sa production en fonction de tous les éléments de contexte

Activité 2 Préparation et distribution de la production de cuisine

- Organisation du poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
  - Contrôler les denrées nécessaires à sa production
  - Mettre en place et maintenir en état le poste de travail
  - Appliquer les procédures de conservation et de conditionnement des denrées
- Mise en œuvre des techniques de base et cuisine dans une démarche écoresponsable
  - Réaliser les techniques préliminaires
  - Cuisiner
  - Cuisiner des produits et des spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire
  - Contrôler la qualité gustative tout au long de la production
- Contrôle, dressage et distribution de la production
  - Apprécier et rectifier si nécessaire sa production culinaire
  - Dresser dans le respect des consignes
  - Distribuer les préparations culinaires
- Communication dans un contexte professionnel
  - Adapter sa tenue et son attitude aux codes professionnels de l'entreprise
  - Rechercher et utiliser les informations économiques, sociales et juridiques spécifiques au secteur professionnel
  - Rendre compte de son activité à son responsable
  - ...

****

Certifié par

le Ministère de l'Éducation nationale

CONDITIONS D'ADMISSION

En 1 an : Être titulaire d'un CAP ou d'un niveau 4 minimum

Prérequis exigés

Pas de contre-indications à : station debout prolongée, port de charges lourdes, contraintes des horaires , travail des jours fériés et week-end, travail à la chaleur. Résistance au stress

CALENDRIER

Entrée possible de septembre à décembre. Nous consulter pour les prochaines dates de session.

DURÉE

450 heures / an

TARIF

1/ en alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.
2/ financement personnel : nous contacter.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique
Présentiel

ÉVALUATION

Examen blanc –Mises en situation – Positionnement- Examen final ponctuel

HANDICAP

-Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite.
-Accès à la formation et adaptation : contacter le référent handicap sur mission.handicap@fdme91.fr

MODALITÉS D'OBTENTION

-Diplôme accessible sous forme globale pour les candidats issus de la voie de l'apprentissage.
-Diplôme accessible sous forme progressive par capitalisation de blocs de compétences pour les candidats individuels ou issus de la formation professionnelle et de la VAE.

PRÉINSCRIPTION en ligne ICI
INFOS SITE D'ÉVRY : 01 60 79 74 58 - cuis.restau@fdme91.fr

PROCESSUS D'INSCRIPTION À LA FDME
Inscription depuis le site internet www.facmetiers91.fr
Délais d'accès de 3 semaines entre la préinscription et l'admission de la candidature