



Mis à jour en novembre 2023

CAP CUISINE

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

POURSUITE 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-euse

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Cuisinier-ère
- Commis-e de cuisine
- Chef-fe de partie
- Chef-fe



Certifié par le
Ministère de
l'Éducation nationale

SUR
1 OU 2 ANS
2 JOURS CFA
3 JOURS
ENTREPRISE

CONDITIONS D'ADMISSION

En 2 ans : Être au moins âgé-e de 16 ans ou de 15 ans et être issu-e de 3^{ème}

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

CONTRAT

APPRENTISSAGE



Être âgé
de 16 à 29 ans

PROFESSIONNALISATION



demandeur
d'emploi à partir
de 26 ans

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.



CONTENU DE 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, Histoire-Géographie, Enseignement Moral et Civique
- Mathématiques, Sciences physiques –Chimie
- Langue vivante étrangère : anglais
- Education Physique et Sportive

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique

- Présentiel
- Distanciel

ÉVALUATION

- Contrôle continu
- Examen blanc
- Contrôle en Cours de Formation
- Mises en situation
- Mémoire / soutenance
- 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

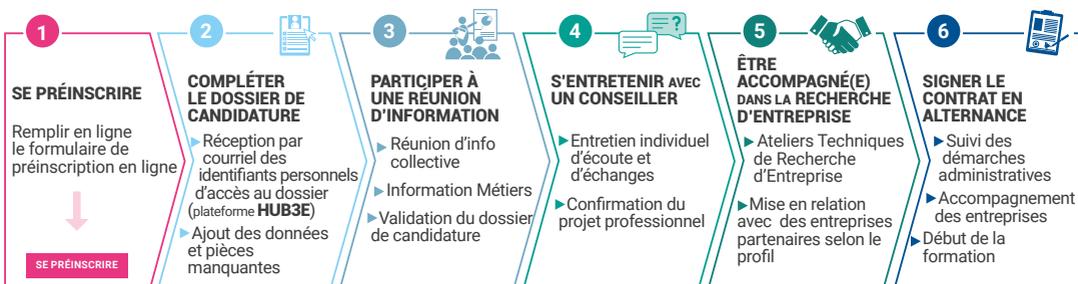
MODALITÉS D'OBTENTION

- 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.

Lieu d'exercice de l'activité

Tout type de restaurants : gastronomique, traditionnel, spécialisé.

Inscription sur www.facmetiers91.fr



délai d'accès : 3 semaines entre la préinscription et l'admission de la candidature