RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta LIMOUSIN

ALTERNANCE Apprentissage Professionnalisation

ÉLIGIBLE CPF

HÔTELLERIE, RESTAURATION, ALIMENTATION, TOURISME



CAP Cuisine

PRÉSENTATION MÉTIER

Le ou la titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits préélaborés. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu.

Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

OBJECTIFS

Préparer, réaliser et distribuer les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration :

- Gérer l'approvisionnement.
- Assurer la production culinaire et sa distribution : mettre en œuvre les techniques spécifiques à l'activité .
- Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise.
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.

PRÉ-REQUIS / CONDITIONS

- Aucun diplôme pré requis
- Niveau linguistique A1 validé

Un référent Handicap est à votre disposition pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation. Contactez le GRETA.

Contact : 05 55 12 31 31

Site(s) de formation

- Lycée Jean Monnet - **Limoges**
- Lycée René Cassin - **Tulle**

Certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

code RNCP : n°38430

Date de publication : 21/12/2023

HÔTELLERIE, RESTAURATION, ALIMENTATION, TOURISME

CAP Cuisine

Durée

- Environ 9 mois (1 260 heures)

Validation / Modalités d'évaluation

- CAP Cuisine, diplôme de niveau 3
- Evaluation par Contrôle en Cours de Formation (C.C.F)
- En fonction des certifications déjà obtenues, des dispenses d'épreuves ou blocs de compétences peuvent être accordées

Modalités de formation

- Alternance de périodes en centre et en entreprise (14 semaines)

Modalités de financement

- Financement individuel
- Région Nouvelle Aquitaine / FSE
- Plan de développement des compétences
- Contrat de professionnalisation
- Compte Personnel de Formation (CPF)

Tarif de référence*

- 12 750 €

*Retrouvez nos conditions générales de vente sur le site Internet

CONTENU

RNCP38430BC01 - Organiser la production de cuisine

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises.
- Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer ses activités.

RNCP38430BC02 - Préparer et distribuer la production de cuisine

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail.
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production.
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution.
- Communiquer en fonction du contexte professionnel.

Enseignements et modules généraux :

- Français / histoire - géographie / enseignement moral et civique.
- Mathématiques / sciences physiques et chimiques.
- Langue vivante (anglais).
- Prévention Santé Environnement (PSE) .

Modules d'enseignements complémentaires : Sensibilisation aux enjeux de développement durable: Néo Terra. Sensibilisation aux valeurs de la république, à l'éducation citoyenne et à la prévention des violences sexuelles et sexistes. Sensibilisation aux enjeux du numérique. Le développement du numérique: les outils numériques en restauration. Habilitation électrique. HACCP. Gestes et Postures appliqués à la restauration. Certification SST.

DEBOUCHES PROFESSIONNELS / POURSUITE D'ÉTUDES

Poursuite d'études : Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre en 1 an en CS (certificat de spécialisation) ou en 2 ans en bac professionnel ou en BP (brevet professionnel).
Métiers accessibles : Commis de cuisine, cuisinier, cuisinier en restauration collective.

MODALITES ET DELAIS D'ACCES

- Entretien individuel - Test de positionnement
- Prescription du référent emploi
- Candidature possible 6 mois avant et jusqu'au début de la formation sous réserve de places disponibles.