

CAP Cuisine

Objectifs

Acquérir les bases théoriques et pratiques pour tenir un poste de commis dans la restauration.

Il s'agit d'exercer différentes fonctions liées à l'approvisionnement et au stockage des denrées, l'organisation et la gestion du travail et la production culinaire et distribution.

La production culinaire est la plus importante des tâches : réalisation de préparations culinaires, cuissons, sauces, pâtisseries.

Publics

Tous publics

Pré-requis

Niveau 3ème des collèges ou expérience équivalente

Comment s'inscrire ?

Test de positionnement et entretien sur rendez-vous.

Test de positionnement et entretien sur rendez-vous.

Les + du Greta - Cfa

Contrôle en cours de formation et programmation des évaluations calée sur la progression des stagiaires

Dynamique d'apprentissage construite sur des simulations professionnelles et sur la mobilisation du groupe

Expérience des formateurs et expertise sur le contenu et les attendus du diplôme

Taux de réussite : 90%

Validation

- Diplôme de l'Education nationale de Niveau 3 (CAP)

Durée

Durée totale maximale de 1790 heures dont 490 heures en entreprise et 1300 heures en centre de formation.

La durée de la formation est indicative et sera déterminée en fonction de votre profil.

Après la formation

Insertion dans l'emploi aux postes de cuisinier ou commis de cuisine. Le titulaire du CAP travaille généralement sous la responsabilité d'un chef d'équipe en

- restauration commerciale
- restauration collective,
- entreprises connexes à l'industrie hôtelière.

Tarifs

Prix horaire T.T.C : 21.00 euros

Tarif indicatif. Nous consulter.

Labels



Contact

Aude CHANUT

Coordonnatrice apprentissage | T. 04 91 72 75 23

aude.chanut@ac-aix-marseille.fr

Lieu de formation > Lycée des Métiers de l'Hotellerie de l'alimentation et du tourisme | 114 avenue André Zenatti 13008 Marseille

du 14 sep 2020 au 30 juin 2022

ALTERNANCE

DIVERS FINANCEMENTS

du 13 Sep 2021 au 30 Juin 2023

RIV-NOISSIE



MARSEILLE MEDITERRANÉE)))

FORMEZ-VOUS À DEMAIN

DIVERS FINANCEMENTS

GRETA-CFA Marseille Méditerranée - Lycée Jean Perrin 13010 Marseille
Accueil public du lundi au vendredi du 09h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00
N° de déclaration d'activité : 93 131 539 413 attribué le 19/09/2014

- Ce document est une synthèse des informations que vous pouvez retrouver sur www.gretanet.com -

WWW.GRETANET.COM



Programme

Participer 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
- appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation
- participer aux opérations d'inventaire

Contribuer 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'oeuvre
- déterminer les techniques nécessaires à sa production
- ordonner et planifier sa production en fonction de tous les éléments de contexte

Organiser le 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

Mettre en oeuvre les techniques de base et cuisine r

- Réaliser les techniques préliminaires
- Cuisiner des appareils, des fonds et des sauces, des entrées froides et des entrées chaudes, des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés, des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'oeufs, des garnitures d'accompagnement
- Préparer des desserts
- Cuisiner des produits et des spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire
- Contrôler la qualité gustative tout au long de la production

Contrôler, dresser et envoyer la production

- Apprécier et rectifier si nécessaire sa production culinaire
- Dresser dans le respect des consignes
- Envoyer les préparations culinaires

Communiquer 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
- Communiquer au sein de l'entreprise
- Communiquer avec les clients, les tiers

Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique

Mathématiques-Sciences physiques et chimiques

Langue vivante

Modalités pédagogiques

- Cours collectifs

Expertise des intervenants

Enseignants certifiés Education Nationale, formateurs Bac +3 avec une expérience significative en formation d'adultes, intervenants professionnels.

Formateurs expérimentés dans l'individualisation des apprentissages.

Équipements pédagogiques

- Plateaux techniques équipés
- Salle banalisée avec vidéoprojecteur

Contact

Aude CHANUT

Coordonnatrice apprentissage | T. 04 91 72 75 23

aude.chanut@ac-aix-marseille.fr