

CAP

Objectifs

Le titulaire du CAP «Cuisine» peut occuper des emplois de commis de cuisine puis de cuisinier dans la restauration traditionnelle, commerciale et collective

Il connaît les produits alimentaires et est capable de gérer leur approvisionnement. Il assure la production culinaire et le dressage de plats chauds et froids, hors d'œuvre, sauces, desserts en respectant les consignes de travail dans le souci permanent de satisfaire la clientèle et dans le respect de la réglementation

Contenu

- **Approvisionnement, stockage**
 - Prévoir les produits nécessaires aux réalisations culinaires
 - Réceptionner, contrôler et stocker les denrées
- **Organisation**
 - Organiser et gérer son poste de travail : préparation des produits nécessaires, planification de ses tâches
- **Production culinaire**
 - Préparer les denrées
 - Réaliser des cuissons et des remises en température conforme aux exigences techniques
 - Réaliser des appareils, des fonds et des sauces de base
 - Réaliser des hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte
 - Réaliser des pâtisseries et des desserts
 - Dresser et mettre en valeur des préparations culinaires
- **Distribution de la production des mets**
 - Participer à la distribution des mets
- **Communication**
 - Bien communiquer dans l'entreprise et avec la clientèle
- **Entretien**
 - Réaliser les opérations de nettoyage et de rangement dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

■ Durée

Nous contacter

■ Public

Tout public

■ Pré-requis

Aucun

■ Validation

CAP «Cuisine», diplôme de l'Éducation nationale de niveau V

■ Lieu

GRETA Poitou-Charentes
Loudun

■ Dates

Nous contacter

■ Tarif

Demander un devis

