

Domaine de la formation :

Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Objectifs de formation :

A l'issue de la formation, le titulaire du CAP Cuisine sera capable de : – Occuper un emploi de commis de cuisine puis de cuisinier ; – Connaître les produits alimentaires et de gérer leur approvisionnement ; – Assurer 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 de la formation :

Bloc de compétences n°1 – 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 impartis.

Bloc de compétences n°2 – 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.

Bloc de compétences n°3 – Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique :

Français : Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer – Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire – Devenir un lecteur compétent et critique – Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.

Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique :

Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures – Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace – Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés – Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien.

Bloc de compétence n°5 – Langue vivante :

Compétences de niveau A2 du CECRL – S'exprimer oralement en continu – Interagir en langue étrangère – Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère.

Bloc de compétence n°6 – Mathématiques-Sciences physiques et chimiques :

Rechercher, extraire et organiser l'information – Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité – Expérimenter – Critiquer un résultat, argumenter – Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

Résultat attendu :

Diplôme de l'Education nationale : CAP Cuisine

Niveau de la certification :

Niveau 3 : diplôme ou certification de niveau CAP, BEP

Code RNCP/RS :

26650

Eligible CPF :

Oui

Positionnement :

Oui

Type de parcours de formation :

Parcours de formation individualisé mis en place après un positionnement général, permettant d'identifier les écarts à l'objectif recherché et de répondre strictement à ceux-ci en terme de temps de formation révisables.

Information sur le public visé :

Le bénéficiaire ne doit pas présenter d'inaptitude ou de contre indication physique au métier. Il doit apprécier de travailler en équipe.



Conditions spécifiques - Pré-requis :

Un niveau minimum équivalent à une sortie de troisième est nécessaire : maîtrise des savoirs de base, des quatre opérations, des mesures usuelles, de l'usage courant du français. Le bénéficiaire ne doit pas présenter d'inaptitude ou de contre indication physique au métier. Il doit apprécier de travailler en équipe.

Méthodes techniques, pédagogiques et d'encadrement :

Plusieurs méthodes pédagogiques peuvent être utilisées : expositive, interrogative, démonstrative et active. Elles font appel à différentes techniques pédagogiques : démonstration, exercice de découverte et d'entraînement, étude de cas, expérimentation, apport de connaissances, mise en situation professionnelle.

Moyens matériels : les moyens sont adaptés à chaque formation : atelier professionnel équipés d'outils et des matériels propres au métier, salles de 12 à 15 places avec vidéoprojecteur et postes informatiques et salles spécialisées telles que les laboratoires de sciences, en fonction des besoins. Un centre de ressources multimédia permet de disposer de documentation papier et numérique.

Moyens humains : une équipe de professionnels de la formation accompagne le stagiaire tout au long de son parcours : des formateurs habilités par l'Education nationale, un coordonnateur pédagogique dédié et un référent administratif.

Renseignements spécifiques sur l'organisme :

DATADOCK : le Greta Poitou-Charentes est référencé par tous les financeurs de la formation professionnelle.

Taux de réussite à l'examen :

[Information sur les résultats des actions de formation ICI](#)