CAP Cuisine

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

Greta Poitou-Charentes
Votre partenaire formation

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 règlementation.

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 imparti.

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.

Type de formation :
Formation diplômante / Certifiante

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.

Greta Poitou-Charentes - Siège administratif
63 rue de la Bugellerie - 86000 POITIERS
Numéro Siret / 19860037100043 - Numéro de déclaration d'activité / 54860142086

Document non contractuel, peut être soumis à modification

Public concerné :
Tout public, Salariés, Contrat de professionnalisation, Contrat d'apprentissage, Demandeurs d'emploi

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.

Prise en charge des frais de formation possible :
Prise en charge des frais de formation possible selon le statut et la situation de la personne concernée, nous consulter.

- Formation continue : selon votre situation.
- Contrat de professionnalisation : frais de formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise conformément à la grille tarifaire de France Compétences.
- Contrat d'apprentissage : financement pris en charge par L'OPCO sans reste à charge pour l'apprenti.

Détails des conditions de prise en charge :
Informations concernant le contrat d'apprentissage :

Document Contrat d'apprentissage (pdf)

Tableau récapitulatif des aides aux apprentis en Poitou-Charentes (pdf)

Modalités d'alternance en centre / en entreprise :
L'alternance est une succession de périodes de formation organisées en centre et en milieu de travail. L'organisation de l'alternance sera précisée en fonction du résultat du positionnement (voir paragraphe Session.s ci-dessous).

Modalités de formation :
Modalités en présentiel et/ou à distance.

Modalités d'entrées-sorties :
Entrées et sorties fixes et / ou permanentes. Nous consulter.

Rythme de la formation :
Temps plein ou temps partiel

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

Moyens matériels : les moyens sont adaptés à chaque formation : ateliers professionnels équipés d'outils et des matériels propres au métier, salles de 12 à 15 places avec vidéoprojecteur, postes informatiques, 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. La plateforme de formation en ligne E-Greta donne accès sur place ou à distance à tous les outils, exercices, tests, quizz, vidéos et favorise le suivi personnalisé du parcours de formation proposé.

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.

Lieu de formation :
Lycée Kyoto 26 rue de la Fraternité 86000 Poitiers

Greta Poitou-Charentes - Siège administratif
63 rue de la Bugellerie - 86000 POITIERS
Numéro Siret / 19860037100043 - Numéro de déclaration d'activité / 54860142086

Document non contractuel, peut être soumis à modification

Session(s) :

Période	Date de début	Date de fin	Nombre d'heures moyen de la formation**	Nombre d'heures moyen en centre	Nombre d'heures moyen en entreprise	Prix horaire global net de taxe*	Prix global net de taxe*
2024 (Dates à déterminer)			1094 h	604 h	490 h	17 €	10 268 €

** Les prix sont nets de taxe, le Greta Poitou-Charentes n'étant pas assujetti à la TVA.*
*** La durée définitive sera déterminée à partir du positionnement.*

Renseignements spécifiques sur l'organisme :

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

Accessibilité et prise en charge du handicap :

Vous pouvez faire appel à notre référent handicap, afin d'adapter votre parcours et faciliter la construction de votre projet de formation. Un référent handicap par département vous accompagne :
Charente (16) : Claire Desquesnes : 06 73 66 47 19 ou claire.desquesnes@ac-poitiers.fr
Charente-Maritime (17) : Fabrice Muller : 06 03 55 27 75 ou Fabrice.muller@ac-poitiers.fr
Deux-Sèvres (79) : Valérie Vyas au 06 24 32 48 83 ou valerie.vyas@ac-poitiers.fr
Vienne (86) : Anne Le Roy au 07 71 35 15 41 ou anne.le-roy@ac-poitiers.fr

Taux de réussite à l'examen :

Information sur les résultats des actions de formation (hors apprentissage) ICI

Information sur les résultats des actions de formation en apprentissage ICI

Contact pour informations administrative, pédagogique ou liée au handicap :

Agence de Poitiers : Agence de Poitiers, 26 Rue de la Fraternité - Lycée Kyoto 86000 Poitiers
Adélaïde Martin : 05 49 88 22 66 - commercial.greta.agence-poitiers@ac-poitiers.fr

Greta Poitou-Charentes - Siège administratif
63 rue de la Bugellerie - 86000 POITIERS
Numéro Siret / 19860037100043 - Numéro de déclaration d'activité / 54860142086

Document non contractuel, peut être soumis à modification