

CAP Cuisine

Domaine de la formation :

Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Objectifs de formation :

Compétences visées.

- 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 de la formation :

- 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.



**INVESTIR
DANS VOS
COMPÉTENCES**



**Formation financée pour les demandeurs d'emploi par la Région Nouvelle-Aquitaine dans le cadre du dispositif HSP 1er niveau de qualification. Sous réserve d'éligibilité et de prescription du conseiller emploi.*

Type de formation :

Formation diplômante / Certifiante

Résultat attendu :

Diplôme de l'Education nationale : CAP Cuisine

Code RNCP/RS :

26650

Éligible 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.

Public concerné :

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.

Code : P3HR122131

Mis à jour le 05/01/2022

Editée le 24/01/2022 | Page 1/3

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.

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).

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.

Les acquis de chaque bénéficiaire sont pris en compte dans la construction de son parcours de formation. Les différentes techniques pédagogiques sont mises en œuvre : études de cas, expérimentation, utilisation des TIC, apport de connaissances, mise en situation professionnelle. 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. La plateforme de formation en ligne E-Greta donne accès sur place ou à distance à tous les outils, exercices, tests, quizz, vidéos créées par le réseau national et favorise le suivi personnalisé du parcours de formation proposé. 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 de l'Atlantique, 2 rue de Montréal 17200 Royan

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*
2021/2022	20/09/2021	10/06/2022	Selon positionnement	Selon positionnement	Selon positionnement	Nous consulter	Sur devis, nous consulter

* Les prix sont nets de taxe, le Greta Poitou-Charentes n'étant pas assujéti à la TVA.

** La durée définitive sera déterminée à partir du positionnement.

Renseignements spécifiques sur l'organisme :

DTADOCK : le Greta Poitou-Charentes est référencé par tous les financeurs de la formation professionnelle. HANDICAP : nos sites sont adaptés aux personnes à mobilité réduite. Vous pouvez faire appel à notre référent handicap, afin de faciliter la mise en relation pour construire votre projet professionnel.

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. Contacter l'Agence de Royan

Taux de réussite à l'examen :

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

Contact pour informations administrative, pédagogique ou liée au handicap :

Agence de Royan : Agence de Royan, 2 rue de Montréal, lycée de l'Atlantique 17200 Royan

Frédérique LE GAC : 05 46 23 55 07 - commercial.greta.agence-royan@ac-poitiers.fr