

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 :

- 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



RÉGION
**Nouvelle-
Aquitaine**

**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.*

Public concerné :

Tout public, Demandeurs d'emploi

Information sur le public visé :

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

Lieu de formation :

Collège Jean Guiton 17140 Lagord

Résultat attendu :

Diplôme de l'Education nationale : CAP Cuisine

Positionnement :

Oui

Formation certifiante :

Oui

Niveau de la certification :

Niveau 5

Niveau à l'entrée en formation :

Niveau Infra 5 ou niveau 5

Niveau à l'entrée en formation obligatoire :

Oui

Type de parcours de formation :

Parcours individualisé

Méthodes pédagogiques techniques et d'encadrement :

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.

Prise en charge des frais possible :

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

Détail des conditions de prise en charge des frais :

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

Session(s) :

Période	Date de début	Date de fin	Nombre d'heures totales de la formation	Nombre d'heures en centre	Nombre d'heures en entreprise	Prix horaire TTC	Prix total TTC
2021/2022	06/09/2021	31/12/2022	Selon positionnement	Selon positionnement	Selon positionnement	Nous consulter	Sur devis, nous consulter

Eligible CPF :

Oui

Renseignements spécifiques sur l'organisme :

Datadock : le Greta PC est référencé par tous les financeurs de la formation professionnelle.

Contact :

Agence de La Rochelle

05 46 50 01 64

commercial.greta.agence-larochelle@ac-poitiers.fr