



# Cuisinier.ère

## Le CAP Cuisine



### Objectif de la formation

Le titulaire du CAP cuisine est amené à exercer un emploi dans les métiers de la cuisine de tous les secteurs de la restauration commerciale ou sociale.

Le titulaire du CAP Cuisine devra, sous l'autorité d'un responsable, être capable :

- de contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- d'assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- de respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- de contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

« La question du genre n'est pas systématiquement traduite dans la rédaction de nos supports, mais elle fait partie intégrante de nos principes d'action. Les fonctions et les métiers sont proposés dans les deux déclinaisons. »

# Cuisinier.ère

## Contenu de la formation

### Compétences développées

- **Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité.
- **Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire** dans le respect des consignes et du temps imparti.
- **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.

### Contenus

#### Enseignement professionnel

Pôles du référentiel :

- Organisation de la production en cuisine
- Préparation et distribution de la production en cuisine

Thèmes développés dans chaque pôle du référentiel :

- La technologie culinaire
- Les sciences appliquées à l'hygiène, à l'alimentation
- La gestion

#### Enseignement général

- Expression française
- Mathématiques - sciences physiques
- Anglais
- Histoire – géographie

*Matières non obligatoires à l'examen pour les personnes possédant déjà un diplôme de niveau V au moins*

### Agence de Quimper

accès par le 28 avenue Yves Thépot  
BP 81414  
29104 QUIMPER Cedex  
02 98 90 15 18 [touche 2]  
greta.agquimper@ac-rennes.fr



Contacts  
**Christine NOUY**  
**Patrick BOLZER**



### Pré requis

Expérience en restauration souhaitée  
Une PMSMP devra être mise en place



### Publics

Tout public :  
Demandeurs d'emploi, salariés en Projet  
de Transition Professionnelle



### Méthodes et moyens pédagogiques

Cuisine professionnelle - Restaurant  
d'application



### Validation

CAP Cuisine

### Modalité de validation du CAP

Contrôle en cours de formation [CCF]

Taux de réussite à l'examen promo 2018 > 100 %



### Informations collectives et recrutements

- le 4 juillet 2019 à 9H
  - le 19 septembre 2019 à 9H
- au lycée Chaptal à Quimper



### Dates

du 11 octobre 2019 au 26 mai 2020



### Durée

690 heures en centre  
350 heures en entreprise



### Lieu de formation

Lycée Chaptal  
Chemin des Justices - 29000 QUIMPER



Financement "Région"  
"sous réserve de l'attribution du  
marché par la Région Bretagne"



Financement dans le cadre  
d'un projet de transition  
professionnelle



Formation éligible au CPF  
Code 246879

maj 27-02-19

