



# 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.

# Cuisinier-ère

## Contenu de la formation

### Compétences développées

- Organiser : dresser une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations à partir d'un document, planifier son travail, organiser et gérer son poste de travail en tenant compte des impératifs de production.
- Réaliser : réaliser de façon rationnelle et logique les préparations préliminaires, effectuer les cuissons, réaliser les appareils, les préparations, les fonds et les sauces de base, réaliser les hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, les pâtisseries, les desserts, dresser les préparations culinaires, participer à la distribution, réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement du matériel et des locaux.
- Contrôler et évaluer : effectuer un état des stocks, réceptionner les marchandises et les contrôler, participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire, assurer les opérations de fin de service, contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux, évaluer le travail effectué.
- Communiquer : communiquer au sein de l'entreprise, avec la clientèle.

### Contenus

#### 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*

#### Enseignement professionnel

- La technologie culinaire
- Pâtisserie
- Sciences appliquées à l'hygiène, à l'alimentation
- La connaissance de l'entreprise et de l'environnement
- Techniques de productions culinaires

### Agence de Quimper

5 rue Ile de Bréhat - BP 81414  
29104 QUIMPER Cedex  
02 98 90 15 18 [touche 2]  
greta.agquimper@ac-rennes.fr



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



### Validation

CAP Cuisine

Taux de réussite à l'examen

promo 2016 > 96 %



### Informations collectives et recrutements

à 9H au Lycée Chaptal

- le 4 juillet 2017
- le 14 septembre 2017



### Pré requis

Expérience en restauration souhaitée  
Une PMSMP devra être mise en place



### Lieu de formation

Lycée Chaptal - 29000 QUIMPER



### Publics

Tout public :  
Demandeurs d'emploi, salariés en CIF  
(CIF CDI ou CIF CDD),...



### Dates

du 6 octobre 2017 au 18 mai 2018



### Durée

690 heures en centre  
350 heures en entreprise



### Méthodes et moyens pédagogiques

Cuisine professionnelle - Restaurant  
d'application

Financement  
"Région"



CIF Financement dans  
le cadre d'un congé  
individuel de formation

CPF  
salarié

CPF  
demandeur  
d'emploi

Formation éligible au CPF  
[Code Copanef 141 085]

