



CAP Cuisinier

Certification de niveau V inscrite au RNCP



Objectif / Compétences

- Permettre aux stagiaires d'acquérir les connaissances nécessaires à l'obtention du CAP Cuisine, dans le domaine professionnel ainsi que dans les domaines généraux.

- 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'oeuvre 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

CAP Cuisine

Contenus de la formation

Enseignement professionnel

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

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 Carhaix

Lycée Paul Sérusier - avenue de Waldkappel
29270 CARHAIX-PLOUGUER
02 98 93 75 77
greta.agcarhaix@ac-rennes.fr



Contact
Virginia CUENCA



Lieu de formation
Agence de Carhaix



Publics

Formation à destination des demandeurs d'emploi dans le cadre du Programme Bretagne Formation

Salariés dans le cadre du Congé Individuel de Formation (CIF/CIF CDD)



Validation

CAP Cuisine
Certificat Sauveteur Secouriste du Travail



Dates

Du 9 oct-17 au 29 mai-18



Préqualification

Lors de la phase de recrutement, si le chargé de recrutement identifie un souci dans la maîtrise des savoirs fondamentaux pouvant freiner les apprentissages, il peut décider d'intégrer dans le parcours du stagiaire un volume d'heures de formation préqualifiante à partir du 25 septembre



Pré requis

Une expérience en restauration est souhaitée
Une évaluation en milieu de travail devra être mise en place



Durée

690 heures en centre
350 heures en entreprise



Méthodes

et moyens pédagogiques

Alternance de séances théoriques et pratiques axées sur la professionnalisation
Plateaux techniques : cuisine pédagogique



Réunions d'information

Le lundi 12 juin-17 à 9h
Le jeudi 7 sept-17 à 9h



Financement à destination des demandeurs d'emploi dans le cadre du PBF



Formation éligible au CPF demandeur d'emploi



Financement dans le cadre d'un congé individuel de formation



Plan de formation entreprise