

Accueil - Sport, loisirs, tourisme - Hôtellerie restauration - CAP Cuisine

CAP Cuisine



Objectifs :

- Réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
- Connaître les produits alimentaires
- Gérer l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts)
- Préparer les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assembler des produits pré-élaborés
- Maîtriser les techniques de cuisson et de remise en température
- Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors d'œuvre, sauces, desserts...), les mettre en valeur lors du dressage de l'assiette
- Élaborer un menu
- Entretien de son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité



Contenu de la formation :

- Approvisionnement et organisation de la production culinaire,
- Réalisation de productions culinaires, commercialisation et distribution de la production culinaire
- Technologie
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Prévention, sécurité, environnement
- Connaissance de l'entreprise

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)

SPÉCIALITÉS DE FORMATION (NSF)

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine.

CODE RNCP/RS

RNCP26650

NOM DU CERTIFICATEUR

Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse

DATE D'ENREGISTREMENT DE LA CERTIFICATION

02/05/2023

ACCESSIBLE PAR LA VAE

Oui

FORMATION CERTIFIANTE

Oui

Dernière mise à jour

15/04/2024

Type d'action

FORMATION CONTINUE

Formez-vous à demain dans le cadre de la formation continue

Lieu de formation

Lycée des métiers Etienne Legrand
8 BOULEVARD CHARLES GALLET 42124 LE COTEAU CEDEX

Contact Siège

GRETA CFA LOIRE
22 rue Louis Soulié 42042 SAINT-ÉTIENNE CEDEX 1 CS 50 650

04 77 32 48 02

greta-cfa.loire@ac-lyon.fr

Chiffres clés

100 % 100 %

de réussite de satisfaction

[Rechercher une Formation](#)

Accès

Public visés : Tout public

Niveau d'entrée : Non communiqué

Prérequis : Niveau scolaire : fin de collège ou avoir terminé son année de troisième Travail en équipe - Disponibilité et adaptabilité Communiquer en français, calculer. Habileté manuelle. Résistance physique et nerveuse, hygiène corporelle rigoureuse. Dispenses possibles de modules selon le diplôme déjà acquis.

Délais d'accès : Prescription par un conseiller (Pôle emploi, Mission locale, ...) Participation à une information collective Entretien et test de positionnement

Organisation

Durée indicative : 1 AN

Durée totale en heures : 1337 heures

Nombre d'heures en centre : 847 heures

Nombre d'heures en entreprise : 490 heures

Effectif mini - maxi : 4 - 12.00

Modalités d'enseignement : Formation continue

Modalités d'entrée et de sortie : entrées/sorties à dates fixes

Rythme de la formation : Formation en centre complétée de périodes de stage

Modalités pédagogiques

Formation certifiante : Oui

Type d'action : Formation continue

Méthodes pédagogiques : Cours du jour. Formation en présentiel, mixte

Matériel et moyens utilisés : Support pédagogique remis au participant
,Matériel visé par la formation

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Contrôle en cours de formation (CCF) visant à valider les blocs de compétences nécessaires à l'obtention du CAP

Eligible au CPF : OUI

Modalités d'accessibilité PSH : Le GRETA CFA est engagé dans la démarche H+: les personnes en situation de handicap sont accompagnées tout au long de leur parcours de formation par un référent H+.

Financement

Prix horaire indicatif : 15 €/h TTC

Modalités de financement : Formation financée par Pôle Emploi sous réserve d'éligibilité , Individuel payant , , Mon compte formation , , Projet de transition professionnelle

[Nos Conditions Générales de Vente](#)