

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 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

APPRENTISSAGE

Formez-vous à demain dans le cadre de l'apprentissage

Lieu de formation

Lycée polyvalent Saint-Exupéry - Lycée des métiers de l'hôtellerie et des services - Lycée des métiers des énergies du bâtiment
15 avenue SAINT-EXUPERY 01200 VALSERHONE

Dates de session

Du 16/10/2023 Au 21/07/2024

Du 01/09/2024 Au 30/06/2026

Contact Siège

GRETA CFA DE L'AIN

1 rue de Crouy 01011 BOURG EN BRESSE

04 74 32 15 90

greta.ain@ac-lyon.fr

Accès

Public visés : Tout public

Niveau d'entrée : Non communiqué

Prérequis : Niveau scolaire : fin de collège

Modalités d'accès : Admission après entretien , Admission sur dossier

Délais d'accès : Recrutement sur dossier et entretien

Eligible au CPF : OUI

Chiffres clés

100 % **88 %** **50 %**

de réussite

de satisfaction

d'insertion

Les points forts de la formation

Information complémentaire sur le certificateur

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37553/>

Organisation

Rythme de la formation : Journée

Durée totale en heures : 800 heures

Nombre d'heures en centre : 800 heures

Effectif mini - maxi : 6 - 12.00

Modalités d'enseignement : Apprentissage

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

Rythme de la formation : alternance

Modalités pédagogiques

Formation certifiante : Oui

Type d'action : Apprentissage

Matériel et moyens utilisés : Autre

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Contrôles en cours de formation, composés de :

- Epreuves générales écrites

- Epreuves pratiques théoriques et travaux pratiques

Financement

Modalités de financement : Contrat d'apprentissage

[Nos Conditions Générales de Vente](#)

Métiers visés

G1602 : Personnel de cuisine

Poursuite d'études

BAC PRO Cuisine