CAP Cuisine

Mis à jour le 27 mars 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Niveau fin de 3ème
Maîtrise du français et des calculs

Avoir un projet professionnel validé par un bilan de compétences et/ou un projet professionnel en lien avec la cuisine ou la restauration.

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Demandeurs d'emploi et/ou personnes en reconversion professionnelle souhaitant se qualifier et obtenir un diplôme.

Rythme

Temps plein

Durée en centre

580 heures

Durée en entreprise

490 heures

Validation

- **CAP Cuisine**
  Diplôme de l'Education Nationale de niveau 3
- RNCP37553

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôles en cours de Formation

Vous souhaitez développer vos compétences ? Changer de métier ?

Objectifs professionnels

Le titulaire du **CAP Cuisine** réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.

Ses **principales missions** sont :

- Gérer l'approvisionnement (bons de commande, réception et stockage des marchandises…)
- Préparer les légumes, viandes et poissons
- Elaborer un mets ou assemble des produits pré élaborés
- Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts…)
- Dresser les assiettes
- Elaborer un menu
- Entretenir son poste de travail
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Le titulaire du CAP Cuisine **évolue dans un restaurant traditionnel, dans la restauration commerciale ou collective.**

Contenu

- **Enseignement professionnel :Bloc de compétence UP1 /Organisation de la production de cuisine :** 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'activitéCollecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti

  Bloc de compétence UP2 /Préparation et distribution de la production :

  Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail dans le respect de la réglementation en vigueur

  Maitriser les techniques culinaires de base et réaliser une production

  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
- **Enseignementgénéral:**Blocdecompétence UG3/Français, Histoire-géographie et Enseignement moral et civiqueBloc de compétence UG4/Mathématiques-Sciences physiques et chimiqueBloc de compétence UG5/Langue vivante

Modalités pédagogiques

- Formation en groupe
- Mise en situation sur plateaux techniques professionnels
- Enseignement général en salle

Poursuite d'études :

- Le titulaire du CAP Cuisine est amené à exercer des activités de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale et collective.
- Possibilité de préparer un BAC PRO ou autre titres et certifications de

CAP Cuisine

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Entrée et sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37553
- Formacode : 42780
- Code NSF : 221
- Code ROME : G1602, G1404, G1601

niveau 4 (MC Cuisinier en desserts de restaurant – MC Employé traiteur – BAC Pro Cuisine)

- GRETA STRASBOURG EUROPE (GSE)
- 22 rue du Lixenbuhl
  67402 ILLKIRCH - GRAFFENSTADEN
- gse@strasbourg.greta.fr
- 03 88 40 77 00
- www.greta-alsace.fr