CAP Cuisine – F/H

Mis à jour le 2 juillet 2024

Conditions d'entrée et prérequis

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, salariés, entreprises

Rythme

Temps plein

Durée en centre

500 heures

Durée en entreprise

490 heures

Validation

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

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôles en Cours de Formation (CCF) et épreuve ponctuelle

Modalités de suivi

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Vous souhaitez développer vos compétences ? Changer de métier ?

Objectifs professionnels

Obtenir le CAP Cuisine

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de :

- Organisation de la production de cuisine : – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur (dont hygiène et sécurité des locaux) et en appliquant les techniques de préventions liées à l'activité – Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et de temps imparti (dont formation SST)
- Réalisation de la production de cuisine : – Préparer , organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur – Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité – 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

Le titulaire du CAP cuisine débute en tant que **commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective.**

Contenu

- **Enseignement professionnel**
  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'activité
  Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti
  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

- **Enseignement général**
  Français, Histoire-géographie et Enseignement moral et civique
  Mathématiques-Sciences physiques et chimique
  Langue vivante

Modalités pédagogiques

- Cours en salle de formation pour l'enseignement général et en atelier de cuisine pour les travaux pratiques de l'enseignement professionnel

CAP Cuisine – F/H

Entrée-sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : 38430
- Formacode : 42780
- Code NSF : 221t
- Code ROME : G1602, G1404, G1601

Profil des intervenants

Formateurs spécialisés, titulaires de l'Éducation nationale avec parcours dans les métiers de la restauration et de l'hôtellerie

Les plus

Taux de satisfaction : 100%

Taux de réussite 2022 : 100%

Taux d'insertion : 95%

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

Dossier de candidature, tests de recrutement et entretien de motivation. 1 session par an

Financements possibles

Financement : Demandeurs d'emploi : formation financée par la Région Grand Est, sous conditions

Tarif horaire : 14 €/heure

Autres financements possibles : Des prises en charge totales ou partielles peuvent être accordées, nous consulter

Tarif donné à titre indicatif (hors financement par la Région Grand Est), variable en fonction du projet et du statut du candidat. Pour une réponse sur mesure : nous contacter. Le Greta n'est pas assujetti à la TVA.

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Aide de cuisine
- Aide de cuisine de collectivité

Poursuite d'études :

- Possibilité de préparer un BAC PRO ou autre titres et certifications de niveau 4

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

CAP Cuisine – F/H

Réseau

- GRETA ALSACE SUD (GAS)
- 74 rue de Logelbach
  68000 COLMAR
- contact@greta-alsace-sud.com
- 03 89 22 92 22
- www.greta-alsace-sud.fr/