



CAP Cuisine

OBJECTIFS

- Remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale ou collective.
- Assurer la production culinaire et sa distribution, dans le respect des consignes et règles d'hygiène et de sécurité, sous l'autorité d'un responsable. Organiser son travail et participe à l'approvisionnement et au stockage des produits.
- Occuper un poste de commis dans le secteur de la restauration commerciale, de la restauration collective, des entreprises connexes à l'industrie hôtelière. Travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés. Son activité exige un comportement et une tenue adaptée, une bonne résistance physique, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Exercer principalement dans la fonction production culinaire (préparations préliminaires, cuissons, appareils, préparations de base, fonds, sauces, pâtisseries) et sa distribution. Participer également à l'approvisionnement, au stockage, à l'organisation et la gestion de son travail.

PROGRAMME

➔ Approvisionnement, organisation, production et distribution culinaire :

Dresser une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations à partir de documents ; Planifier son travail ; Organiser et gérer son poste de travail en tenant compte des impératifs de production ; Réaliser de façon rationnelle et logique les préparations culinaires ; Effectuer les cuissons ; Réaliser les appareils, les préparations, les fonds et les sauces de base ; Réaliser les hors d'œuvre 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 ; Effectuer un état des stocks ; Réceptionner les marchandises et les contrôler ; Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire ; ...

➔ Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise :

Histoire de la cuisine, vocabulaire culinaire, produits, préparations de base et culinaires, cuissons, éducation du goût et odorat, locaux, matériel, personnel de cuisine, procédés de conservation, approvisionnements, relations cuisine/restaurant ; Biochimie et qualité nutritionnelle des aliments, alimentation rationnelle, contamination et prolifération, intoxications alimentaires, démarche HACCP, production de chaleur, sécurité des locaux, prévention des risques professionnels ; Environnement économique : entreprise et ses partenaires, ménages et budget, protection des consommateurs ; Environnement juridique : statut juridique de l'entreprise, commerçant ; Environnement commercial : approvisionnement et stockage, facturation et règlement ; ...

■ Enseignement général

- ➔ Mathématiques
- ➔ Sciences
- ➔ Expression française
- ➔ Histoire et géographie
- ➔ Langues vivantes étrangères : Anglais

Public :

Demandeurs d'emploi Jeunes et Adultes

Pré requis :

Niveau V

Organisation pédagogique :

Formation en Alternance – Contrat de professionnalisation

Méthodes pédagogiques :

cours en groupe - alternance de mises en situation et d'apports théoriques...

Moyens pédagogiques :

Atelier spécialisé

Matériel professionnel

Salle de cours équipée

Modalités d'évaluation des acquis et/ ou de la certification :

Evaluations en cours de formation

Dossier professionnel

Profil Formateur :

Formateurs professionnels

Moyens pédagogiques :

Restaurant d'application

Validation : CAP Cuisine

Niveau 3 – Code CPF 11411

Durée : 840 h

Dates ou délais d'accès :

entrée permanente - Démarrage à partir du 1^{er} septembre 2020

Lieu :

**Lycée du Marquenterre
 2 rue du Marais 80120 RUE**

Tarif :

A partir de 9,15€ de l'heure – selon Opérateur de Compétences.

Votre contact :

GRETA SOMME – Agence d'ABBEVILLE

1 rue Paul Delique - 80100 ABBEVILLE

greta.somme@ac-amiens.fr

Tél. 03 22 25 41 01