

CAP Cuisine

Greta Centre Alsace

LP Blaise Pascal
74, rue du Logelbach
68025 COLMAR Cedex
Téléphone: Siège GCA 03 89 22
92 22
greta@greta-colmar.fr



Responsable(s) de l'action

Virginie DIETSCH
Conseiller(e) en Formation
Continue
03 89 43 64 31
Marie-Hélène Revillion
Assistant(e)
03 89 22 92 81

Taux de réussite : 100 %



OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Obtenir le CAP CUISINE.

À l'issue de la formation, l'apprenant-e 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.

Débouchés (H/F) : Le ou la titulaire du CAP cuisine débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective.

CONTENUS DISPENSÉS

DOMAINES PROFESSIONNELS : 372 heures

Bloc de compétence UP1 / 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).

Bloc de compétence UP2 / 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. Texte

DOMAINES GÉNÉRAUX : 128 heures

Bloc de compétence UG3 / Français, Histoire-géographie & Enseignement moral et civique

Bloc de compétence UG4 / Mathématiques - Sciences physiques et Chimiques

Bloc de compétence UG5 / Langue vivante

STAGE PRATIQUE : 490 heures

MODALITÉS

En centre et stage en entreprise

Modalités d'inscription :

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

Modalités d'évaluation :

Validation par contrôles en cours de formation et épreuve ponctuelle.

Méthodes pédagogiques :

Formation-action, Groupe, Mise en situation sur plateaux techniques professionnels

Stage rémunéré (dans le cadre de la formation continue) :

Possible

Validation :

Diplôme de l'Éducation nationale de niveau 3.

Niveau d'entrée :

Sortie fin de 3ème

Niveau de sortie :

Niveau 3 (CAP, BEP)

Prérequis :

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

Durée en centre :

500H

Durée en entreprise :

400H

Public visé :

Tout public

Rythme :

Temps plein

Intervenant(s) :

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

Tarif individuel :

10€

Financier :

Région Grand Est

Délai d'accès :

Deux mois

Accessibilité handicap :

oui

(sous réserve de validation du projet professionnel)

DATE(S) ET LIEU(X)**Date :**

Du 12 Septembre 2022 au 10 Juin 2023

Lieu :

Lycée polyvalent Joseph Storck - Lycées des métiers de l'hôtellerie

Adresse :

Lycée Joseph Storck

53 Rue Jules Ferry

68500 Guebwiller

Téléphone: 03 89 74 99 50

© 2021 GIP FCIP Alsace, réseau des GRETA, CFA académique