



Greta Centre Alsace

LP Blaise Pascal
74, rue du Logelbach
68025 COLMAR Cedex
Téléphone: Siège GCA 03 89 22
92 22
Fax: 03 89 22 92 23
greta@greta-colmar.fr



OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Préparer le diplôme du CAP cuisine pour la totalité des épreuves du domaine général et professionnel / ou pour les matières professionnelles uniquement.

CONTENUS DISPENSÉS

)) Enseignement Professionnel :

Unité 1 / Approvisionnement, organisation de la production et techniques culinaires :

- Organisation de la cuisine : le matériel, les locaux, le personnel, les approvisionnements
- La connaissance des produits : les fruits et les légumes, les produits laitiers, les œufs, les volailles, les viandes.
- La relation avec le personnel de salle
- Les préparations de base : les fonds et les sauces, les pâtes, les farces, les cuissons, la préparation des légumes, les pâtisseries, les potages, les hors d'œuvre.
- Planification des matières premières, organisation du poste de travail dans le respect des normes d'hygiène.

Unité 2 / Sciences appliquées et hygiène :

Les besoins nutritionnels, la contamination des aliments, les règles HACCP, les risques électriques, le froid et le chaud, la remise en température, les bactéries

Unité 3 / Connaissance de l'entreprise :

L'environnement économique, juridique et commercial

Unité 4 / Prévention Santé Environnement (dont SST)

Les besoins nutritionnels, la contamination des aliments, les règles HACCP, les risques

)) Enseignement Général :

Français et histoire géographique

Mathématiques et sciences physiques

Langues vivantes : allemand ou anglais

MODALITÉS

En centre et stage en entreprise

Méthodes pédagogiques :

Formation-action

Stage rémunéré :

Responsable(s) de l'action

Claire FERRI
Conseiller(e) en Formation
Continue
03 89 22 92 37
Béatrice JEHL
Assistant(e)
03 89 22 92 81

Taux de réussite : 100 %



Possible

Validation :

CAP Cuisine

Niveau d'entrée :

Sortie fin de 3ème

Niveau de sortie :

Niveau 3 (CAP, BEP)

Durée en centre :

520H

Durée en entreprise :

490H

Public visé :

Tout public

Rythme :

Temps plein

Intervenant(s) :

Formateurs du Lycée Storck

Tarif horaire :

nous contacter

DATE(S) ET LIEU(X)

Date :

Du 01 Septembre 2018 au 30 Juin 2019

Lieu :

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

Adresse :

Lycée Joseph Storck

53 Rue Jules Ferry

68500 Guebwiller

Téléphone: 03 89 74 99 50

© 2018 Le reseau des GRETA d'Alsace

Publié sur Réseau des GRETA d'Alsace (<https://www.greta-alsace.fr>)