

Code RNCP 26650



OBJECTIFS

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.

MODALITÉS

PUBLIC VISÉ

- Formation Tous publics.
- Effectif : 12 maximum.
- **HANDICAP** **Formation accessible aux personnes en situation de handicap.**
Néanmoins, veuillez nous contacter pour une étude personnalisée et définir un projet adapté à vos besoins.

PRÉREQUIS

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

MODALITÉS & DÉLAI(S) D'ACCÈS

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

DATES & DURÉE DE LA FORMATION

- **Du 12 septembre 2022 au 10 juin 2023**
- **Nombres d'heures :** 500 h en centre et 400 h en entreprise
- **Rythme de formation :** 35 h/semaine.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES (méthodes, moyens)

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

INTERVENANT(E)S

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

MODALITÉS DE FINANCEMENT ET DE PRISE EN CHARGE

- **Financement :** Demandeurs d'emploi : formation financée par la Région Grand Est, sous conditions.
- **Tarif horaire :** 10 €/heure.

GRETA CENTRE ALSACE

74 rue du Logelbach
68025 COLMAR
Tél. 03 89 22 92 22
greta@greta-colmar.fr

Responsable de l'action au
GRETA CENTRE ALSACE :
Virginie DIETSCH

Conseillère en formation continue
Tél. : 03 89 43 64 31
virginie.dietsch@greta-sud-alsace.com

Assistante administrative :
Marie-Hélène REVILLION

Tél. : 03 89 22 92 81
marie-helene.revillon@greta-centre-alsace.com

Taux de satisfaction

100 %

Taux de réussite

100 %

Juin 2021

Taux d'insertion

100 %

À 6 mois

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Validation par contrôles en cours de formation et épreuve ponctuelle.

VALIDATION & MODALITÉS DE VALIDATION

Diplôme de l'Éducation nationale de niveau 3.

Poursuite d'études possible (H/F) : Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre en 1 an en MC (mention complémentaire) ou en 2 ans en bac professionnel ou en BP (brevet professionnel). Exemples de formations possibles: MC Sommellerie, Bac pro Cuisine, BP Boucher...

LIEU DE FORMATION

UFA Storck - Rue Jules Ferry - BP 230 - 68504 Guebwiller



Site accessible aux personnes à mobilité réduite, nous consulter pour définir les modalités d'accueil.

CONTENUS

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