



Hôtellerie-Restauration

CAP Cuisine (1 an)

https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=456

Objectif

Acquérir des bases solides pour devenir CUISINIER ou COMMIS DE CUISINE Le titulaire du diplôme sera capable d'assurer les opérations suivantes :

- Respecter les règles d'hygiène
- Maîtriser les techniques de base de cuisine
- Préparer les denrées (tri, taillage...)
- Mettre en œuvre les différents types de cuisson (Cuire à la vapeur, à l'eau, sous vide, poêler, griller, sauter, frire, braiser, ragoûts...).

Contenu

Enseignements professionnels:

POLE 1 « ORGANISATION DELA PRODUCTION DE CUISINE »

Activité 1 - Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage

Activités 2 - Contribuer à l'organisation d'une production culinaire

POLE 2 « PREPARATION ET DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION DE CUISINE »

Les activités de production sont menées dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de santé. Elles prennent en compte les bonnes pratiques en matière d'environnement.

Activité 3 - Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine

Activité 4 - Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner

Activité 5 - Contrôler, dresser et envoyer la production

Activité 6 - Communiquer dans un contexte professionnel

Ces activités professionnelles sont organisées autour de 5 matières d'enseignements professionnels :

. 1-\|Travaux Pratiques en atelier

2-MTechnologie professionnelle (Connaissance de la filière, matière 1ère, équipements...)

3-Esciences Appliquées à l'alimentation (à l'hygiène et aux équipements (Constituants des aliments, Etude nutritionnelle des produits, Prévention des risques, Utilisation locaux et équipements, Aménagements, Entretien)

4-¶Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social 5-¶Prévention Santé Environnement

Page 1

S.S.T. - Sauveteur Secouriste du Travail

Enseignements généraux : parcours personnalisé à partir du positionnement

- mathématiques appliquées physique
- français, expression écrite
- anglais
- Histoire géographie
- Technologie de l'information et de la communication

Contrôles en cours de formation

Prérequis

Une expérience en cuisine est souhaitable

Niveau d'entrée

Niveau 9 (ex sans niveau spécifique)

Modalités d'admission et recrutement

admission après entretien admission après test

GRETA CFA LOIRE

22 rue Louis Soulié CS50650 - 42042 - Saint Etienne CEDEX 1

Tél.: 04 77 32 48 02 - Fax:

Siret: 19420042400027 - Numéro d'activité: 8242P000942

Dates

Du 02/10/2023 au 26/06/2024

Tarif

Nous consulter

Lieu

Lycée Professionnel Etienne Legrand Bd Charles Gallet 42120 Le Coteau

Coordonnées

GRETA CFA LOIRE 22 rue Louis Soulié CS50650 42042 Saint Etienne CEDEX 1

Tel: 04 77 32 48 02

-ax :

greta-cta.loire@ac-lyon.t







Hôtellerie-Restauration

CAP Cuisine (1 an)

https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=456

Objectif

Acquérir des bases solides pour devenir CUISINIER ou COMMIS DE CUISINE Le titulaire du diplôme sera capable d'assurer les opérations suivantes :

- Respecter les règles d'hygiène
- Maîtriser les techniques de base de cuisine
- Préparer les denrées (tri, taillage...)
- Mettre en œuvre les différents types de cuisson (Cuire à la vapeur, à l'eau, sous vide, poêler, griller, sauter, frire, braiser, ragoûts...).

Contenu

Enseignements professionnels:

POLE 1 « ORGANISATION DELA PRODUCTION DE CUISINE »

Activité 1 - Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage

Activités 2 - Contribuer à l'organisation d'une production culinaire

POLE 2 « PREPARATION ET DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION DE CUISINE »

Les activités de production sont menées dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de santé. Elles prennent en compte les bonnes pratiques en matière d'environnement.

- Activité 3 Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Activité 4 Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner
- Activité 5 Contrôler, dresser et envoyer la production
- Activité 6 Communiquer dans un contexte professionnel

Ces activités professionnelles sont organisées autour de 5 matières d'enseignements professionnels :

- . 1-\|Travaux Pratiques en atelier
- 2-Technologie professionnelle (Connaissance de la filière, matière 1ère, équipements...)
 3-Technologie professionnelle (Connaissance de la filière, matière 1ère, équipements...)
 3-Technologie professionnelle (Constituants des aliments, Etude nutritionnelle des produits, Prévention des risques, Utilisation locaux et équipements, Aménagements, Entretien)
- 4-©Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social 5-©Prévention Santé Environnement

S.S.T. - Sauveteur Secouriste du Travail

Enseignements généraux : parcours personnalisé à partir du positionnement

- mathématiques appliquées physique
- français, expression écrite
- anglais
- Histoire géographie
- Technologie de l'information et de la communication

Contrôles en cours de formation

Prérequis

Une expérience en cuisine est souhaitable

Niveau d'entrée

Niveau 9 (ex sans niveau spécifique)

Modalités d'admission et recrutement

admission après entretien admission après test

GRETA CFA LOIRE

22 rue Louis Soulié CS50650 - 42042 - Saint Etienne CEDEX 1

Tél.: 04 77 32 48 02 - Fax:

Siret: 19420042400027 - Numéro d'activité: 8242P000942

Dates

Du 03/10/2023 au 04/07/2024 CAP CUISINE au COTEAU : du 03/10/2022 au 06/07/2023 CAP CUISINE à MONTBRISON : du 07/10/2022 au 11/07/2023 CAP CUISINE à ST CHAMOND : du 19/10/2022 au 25/07/2023

Public

tout public

Durée

1337 heures

Effectifs

8 - 12

Modalités

Formation en présentiel Collectif Cours du jour

Tarif

Nous consulter

Lieu

Lycée professionnel du Haut Forez Le Bourg 42600 Verrières-en-Forez

Coordonnées

GRETA CFA LOIRE 22 rue Louis Soulié CS50650 42042 Saint Etienne CEDEX 1

Tel: 04 77 32 48 02

Fax:

greta-cfa.loire@ac-lyon.fr







Hôtellerie-Restauration

CAP Cuisine (1 an)

https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=456

Objectif

Acquérir des bases solides pour devenir CUISINIER ou COMMIS DE CUISINE Le titulaire du diplôme sera capable d'assurer les opérations suivantes :

- Respecter les règles d'hygiène
- Maîtriser les techniques de base de cuisine
- Préparer les denrées (tri, taillage...)
- Mettre en œuvre les différents types de cuisson (Cuire à la vapeur, à l'eau, sous vide, poêler, griller, sauter, frire, braiser, ragoûts...).

Contenu

Enseignements professionnels:

POLE 1 « ORGANISATION DELA PRODUCTION DE CUISINE »

Activité 1 - Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage

Activités 2 - Contribuer à l'organisation d'une production culinaire

POLE 2 « PREPARATION ET DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION DE CUISINE »

Les activités de production sont menées dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de santé. Elles prennent en compte les bonnes pratiques en matière d'environnement.

Activité 3 - Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine

Activité 4 - Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner

Activité 5 - Contrôler, dresser et envoyer la production

Activité 6 - Communiquer dans un contexte professionnel

Ces activités professionnelles sont organisées autour de 5 matières d'enseignements professionnels :

. 1-\|Travaux Pratiques en atelier

2-MTechnologie professionnelle (Connaissance de la filière, matière 1ère, équipements...)

3-Esciences Appliquées à l'alimentation (à l'hygiène et aux équipements (Constituants des aliments, Etude nutritionnelle des produits, Prévention des risques, Utilisation locaux et équipements, Aménagements, Entretien)

4-¶Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social 5-¶Prévention Santé Environnement

Page 3

S.S.T. - Sauveteur Secouriste du Travail

Enseignements généraux : parcours personnalisé à partir du positionnement

- mathématiques appliquées physique
- français, expression écrite
- anglais
- Histoire géographie
- Technologie de l'information et de la communication

Contrôles en cours de formation

Prérequis

Une expérience en cuisine est souhaitable

Niveau d'entrée

Niveau 9 (ex sans niveau spécifique)

Modalités d'admission et recrutement

admission après entretien admission après test

GRETA CFA LOIRE

22 rue Louis Soulié CS50650 - 42042 - Saint Etienne CEDEX 1

Tél.: 04 77 32 48 02 - Fax:

Siret: 19420042400027 - Numéro d'activité: 8242P000942

Dates

Du 18/10/2023 au 28/06/2024

Tarif

Nous consulter

Lieu

Lycée Les petites bruyères 18 rue François Gillet 42400 Saint-Chamond

Coordonnées

GRETA CFA LOIRE 22 rue Louis Soulié CS50650 42042 Saint Etienne CEDEX 1

Tel: 04 77 32 48 02

Fax:

greta-cfa.loire@ac-lyon.fr

