

Hôtellerie-Restauration

CAP Cuisine

<https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=17557>

Objectif

Assurer une production culinaire et sa distribution dans le respect des consignes de travail, des règles d'hygiène et de sécurité, de rentabilité, en prenant en compte les bonnes pratiques en matière d'environnement, en veillant à satisfaire la clientèle pour occuper un poste de cuisinier dans le secteur de la restauration traditionnelle, collective et dans les restaurants en hôtellerie. Accéder à la qualification de Commis de cuisine, Second de cuisine, Cuisinier, Chef de Partie...

Préparer tout ou partie du CAP Cuisine : domaines professionnels et/ou domaines généraux

Contenu

Connaître les produits alimentaires et gérer l'approvisionnement et le stockage, savoir réaliser des préparations culinaires chaudes ou froides, maîtriser les techniques de cuisson et de remise en température, dresser et valoriser les préparations, élaborer un menu et organiser et entretenir son poste de travail dans le respect de la réglementation.

Domaine professionnel : Pratique professionnelle, Technologie culinaire, Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements, Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social, Prévention Santé environnement, dont secourisme.

Domaine général : Français, Histoire-Géographie, Langue vivante étrangère (anglais), Mathématiques, Sciences Physiques.

Prérequis

Savoir compter, lire, écrire et bien s'exprimer en français.

Habilité manuelle.

Résistance physique et nerveuse.

Hygiène corporelle rigoureuse.

Travail en équipe

Disponibilité et adaptabilité (horaires décalés, travail le week-end, mobilité).

Posséder une solide motivation.

Niveau d'entrée

Niveau 9 (ex sans niveau spécifique)

Modalités d'admission et recrutement

admission après entretien

admission après test

Reconnaissance des acquis

CAP Cuisine (Niveau 3)

Attestation des acquis

Accessible par la VAE

oui

Dates

Du 13/09/2021 au 30/06/2023

Public

tout public

Durée

1880 heures

La formation est proposée sur une durée de 2 ans. La durée de la formation est adaptée aux pré-requis des candidats

Effectifs

8 - 13

Modalités

En alternance

Individualisé

Collectif

Cours du jour

Tarif

Nous consulter

Lieu

Vénissieux - Lycée Hélène Boucher
18 rue Rosenberg
69200 VENISSIEUX

Contact

Olga PINTO

0478788484

contact.greta.lyonmetropole@ac-lyon.fr

Coordonnées

GRETA CFA LYON MÉTROPOLE

41 rue Antoine Lumière

69372 Lyon CEDEX 08

Tel : 04 78 78 84 84

Fax : 04 78 78 84 94

contact.greta.lyonmetropole@ac-lyon.fr