

Hôtellerie-Restauration

CAP Cuisine

<https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=18816>

Objectif

Acquérir les bases professionnelles pour devenir Aide cuisinier ou Cuisinier

Se préparer à l'examen du CAP cuisine et le passer en candidat libre

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle Cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines.

Sous l'autorité d'un responsable :

o il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité

o il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur et sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement

o il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise

o il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise

Le titulaire du CAP cuisine est amené à exercer un emploi dans les métiers de la cuisine de tous les secteurs de la restauration commerciale ou sociale. Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

Contenu

FORMATION GÉNÉRALE :

- o Anglais métier
- o Maths et Sciences physiques
- o Français écrit et monde contemporain

FORMATION PROFESSIONNELLE :

- o Organisation de la production de cuisine
Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire
- o Réalisation de la production de cuisine
Préparer et organiser son poste de travail
Réaliser une production à l'aide des techniques culinaires de base
Contrôler la qualité de sa production, dresser et envoyer
Communiquer de manière professionnelle

o Modules optionnels :

Domaines :

Techniques professionnelles : Travaux Pratiques de confection de plats et de desserts
Technologie appliquée : manipulations, démonstrations, gestes professionnels
Technologie professionnelle : étude des produits et de leur utilisation. Préparations, cuissons, culture culinaire, comportements professionnels, arts de la table...
Sciences appliquées, Hygiène alimentaire, microbiologie.
Gestion appliquée

- o Prévention des risques professionnels
Prévention Santé Environnement
Sauveteur Secouriste du Travail

GRETA CFA DE L'AIN
1, rue de Crouy BP 60 309 - 01011 - BOURG EN BRESSE CEDEX
Tél. : 04 74 32 15 90 - Fax : 04 74 32 15 98
Siret : 19010016400028 - Numéro d'activité : 8201P000501

Dates

Du 01/09/2021 au 30/06/2022

Public

tout public

Durée

- De 30 à 210 h en centre

- De 70 à 210 h en entreprise

Plan de formation personnalisé

Effectifs

6 - 15

Modalités

En alternance

Tarif

Nous consulter

Lieux

Lycée Joseph Marie Carriat
1 rue de Crouy BP 60 309
01011 Bourg-en-Bresse

Lycée Saint Exupéry
15 avenue Saint Exupéry BP616
01206 Bellegarde sur Valserine

Contact

Nicole Ensanyar
greta.ain@ac-lyon.fr

Coordonnées

GRETA CFA DE L'AIN
1, rue de Crouy BP 60 309
01011 BOURG EN BRESSE CEDEX

Tel : 04 74 32 15 90
Fax : 04 74 32 15 98
greta.ain@ac-lyon.fr