

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 DE LA 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- Sciences 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

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

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

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 DE LA 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- Sciences 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

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

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 DE LA 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- Sciences 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

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

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