

Hôtellerie-Restauration

CAP Cuisine

<https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=814>

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

Eligible au CPF

oui

Codification de l'offre

42752 - Cuisine

Dates

Du 20/09/2021 au 18/05/2022

Public

tout public

Durée

1040 heures

La formation est proposée sur une durée d'un an maximum et 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