

Durée de la formation

- 2 ANS
- Personnalisation des parcours

Dates de sessions

Septembre à juin

CONTACTS

Conseillère en Formation

Mme Nicole ENSANYAR
06 85 40 90 82
nicole.ensanyar@ac-lyon.fr

Coordonnatrice de la formation

Mme Hélène JULLIARD
04 50 48 88 13
helene.julliard@ac-lyon.fr



AIN)))

FORMEZ-VOUS À DEMAIN



CAP CUISINE



greta cfa ain - JANVIER 2021



Lieu de la formation

GRETA CFA de L'AIN
Lycée Saint-Exupéry
15 Avenue Saint-Exupéry
01200 Valsérhône



AIN)))

FORMEZ-VOUS À DEMAIN

GRETA CFA DE L'AIN

Siège - 1 Rue de Crouy
01000 BOURG EN BRESSE

greta.ain@ac-lyon.fr

<https://www1.ac-lyon.fr/greta/AIN>



Sites et activités certifiés consultables sur www1.ac-lyon.fr/greta/ain



CAP CUISINE

Missions

Le titulaire du CAP Cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines.
Sous l'autorité d'un responsable :

- il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise
- il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur. Sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement
- il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise

La formation

Le CAP CUISINE se prépare dans le cadre d'un contrat d'apprentissage en alternant formation au Greta CFA de l'Ain et formation en milieu professionnel.
La formation est accessible aux stagiaires de la formation continue.

Public et Prérequis

- Niveau scolaire : fin de collège
- Travail en équipe - Disponibilité et adaptabilité
- Communiquer en français, calculer
- Habileté manuelle. Résistance physique et nerveuse, hygiène corporelle rigoureuse.

Dispense d'enseignement général pour les personnes disposant d'un diplôme de niveau minimum CAP

Recrutement

- Inscription AFFELNET
- Recrutement sur dossier (motivation, CV, Résultats) et entretien
- Accompagnement dans la recherche d'entreprises

Méthodes pédagogiques

- Formateurs spécialisés du GRETA et professionnels
- Pratique avec mise en situation et exploitation des situations concrètes
- Alternance avec exploitation des périodes en entreprise
- Plateforme e-greta Moodle
- Hybridation de la formation possible

Modalités

- Contrat d'apprentissage de 2 ans
 - Transition Professionnelle
 - PROA
 - CPF: Compte Personnel de Formation
 - Dispositifs Demandeurs d'Emploi

Programme

FORMATION GÉNÉRALE :

- Anglais métier
- Maths et Sciences physiques
- Français écrit et monde contemporain
- Éducation Physique et Sportive

FORMATION PROFESSIONNELLE :

- **Organisation de la production de cuisine**
Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire
- **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

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

• Prévention des risques professionnels

Prévention Santé Environnement
Sauveteur Secouriste du Travail
Gestes et postures

• Compétences transversales

Culture numérique
Posture professionnelle, relation à l'entreprise, projet professionnel, citoyenneté
Accompagnement professionnalisation emploi
Accompagnement de parcours

• Périodes d'Application en Milieu Professionnel



Débouchés

■ 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.

Validation

CAP CUISINE :

Diplôme professionnel national délivré par le Ministère de l'Education nationale Niveau 3