CAP Cuisine

Mis à jour le 7 décembre 2022

Conditions d'entrée et prérequis

Savoir lire, écrire et compte.
Avoir une bonne résistance physique et nerveuse.
Posséder des capacités relationnelles.
Être mobile.

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Salarié, Particulier, Individuel, Demandeur d'emploi.

Rythme

Temps plein

Durée en centre

685 heures

Durée en entreprise

490 heures

Validation

CAP de cuisine.
En cas d'échec à l'examen, des blocs de compétences pourront être délivrés en fonction des résultats obtenus dans les différentes disciplines. Attestation de formation et d'acquis.

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation (CCF) : mises en situation, épreuves à l'oral et à l'écrit.

Objectifs professionnels

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être capable de :

- Assurer la production culinaire et sa distribution, dans le respect des consignes et règles d'hygiène et de sécurité,
- Organiser son travail, déterminer l'approvisionnement et le stockage des produits.

Contenu

Domaine professionnel :

- Techniques culinaires et travaux pratiques en cuisine. Les 4 fonctions issues du référentiel du CAP, seront abordées : Fonction Approvisionnement et Stockage ; Fonction Organisation ; Fonction Production Culinaire ; Fonction Distribution de la production
- Technologie professionnelle en cuisine
- Sciences appliquées en hygiène et sécurité alimentaires
- Connaissance de l'entreprise, de son environnement et communication
- Prévention santé environnement

Enseignement général :

- Mathématiques, sciences physiques chimie
- Expression Française
- Langue vivante étrangère (Anglais)
- Histoire-Géographie

Modalités pédagogiques

Profil des intervenants

Formateurs du GRETA CFA des Ardennes et professeurs du lycée de Bazeilles.

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques et exercices pratiques. Cours en groupe.
Exposés, débats, études cas. Travaux pratiques.
Alternance (3 séquences d'immersion en entreprise, soit 14 semaines).

Moyens pédagogiques

Salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur.
Salle bureautique.
Cuisines et restaurants pédagogiques et d'application.
Centre de ressources documentaires du lycée.

Durée

685H en centre et 490H en entreprise. Cette durée peut varier en fonction du

CAP Cuisine

Évaluations en milieu professionnel.

Modalités de suivi

Suivi assuré par la coordonnatrice pédagogique.
Livret de formation du stagiaire et grilles d'acquis par domaine.
Bilans intermédiaires et finaux.
Suivi à 3 mois sur le devenir de la personne.

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Entrée-sortie permanente

Oui

niveau d'étude et d'expérience de la personne

Délais et modalités d'accès

Nous contacter.

Financements possibles

Formation accessible dans le cadre d'un CPF de transition, d'un financement Région ou d'un financement OPCO – Pour plus d'information nous consulter.

Plan de développement des compétences.
Compte personnel de formation (CPF).
CPF de transition professionnelle.
Contrat de professionnalisation.
Contrat d'apprentissage.
Programme Régional de Formation.

Poursuite de parcours

Le titulaire de ce diplôme peut poursuivre sur un BAC PRO Cuisine ou une Mention complémentaire Employé traiteur ou de cuisinier en desserts de restaurant.

Référent handicap

Les locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Un accompagnement spécifique pourra être réalisé après étude du dossier.

Réseau

- GRETA des Ardennes – Secteur Hôtellerie
- Parc du Château de Montvillers
  08 140 Bazeilles
- centre.hotellerie@greta-ardennes.com
- 03 51 25 22 97
- SIRET : 190 800 086 00026
- Numéro d'activité : 21 08 P000 408