

## **CAP Cuisine**

*Formation accessible En alternance*



### Métiers et emplois visés :

- Le titulaire du Certificat d'Aptitude professionnelle Cuisine occupe un poste dans tous types de cuisine 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.
- Commis de cuisine dans la restauration traditionnelle, commerciale (restaurants, snacks...) ou collective

### Public concerné :

Demandeur.euse d'emploi  
Jeune 16-29 ans  
Salarié.e  
Individuel.le autre

### Objectifs de la formation :

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation d'une production culinaire
- Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner
- Contrôler, dresser et envoyer la production
- Communiquer dans un contexte professionnel

### Contenu de la formation :

#### Enseignement général

- Français, Histoire Géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques, Sciences Physiques et chimiques, Langue vivante étrangère (Anglais professionnel)

#### Enseignement professionnel

- Approvisionnement et organisation de la production culinaire, Réalisation de productions culinaires, Commercialisation et distribution de la production culinaire
- Technologie
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Prévention Sécurité Environnement
- Connaissance de l'entreprise

### Méthodes et outils pédagogiques :

Le parcours est individualisé. La durée totale est donnée à titre indicatif. Un positionnement réglementaire sera réalisé en début de parcours afin d'étudier la possibilité de réduction du nombre d'heures.

Alternance de cours théoriques et d'applications pratiques

Formation en alternance centre et entreprise

### Méthodes et outils pédagogiques :

- Cours collectifs, cours individualisés, e-learning
- Pratique professionnelle
- Approche métiers avec des professionnels
- Alternance entreprise

### **GRETA COTES NORMANDES**

Siège social : lycée Curie/Corot - 377 rue de l'Exode - BP 40245 - 50000 Saint-Lô

N° SIRET : 19501219000029 - N° de déclaration d'activité : 2550P200050

Document non contractuel, peut-être soumis à modification

### Modalités d'enseignement :

Formation entièrement présentielle

### Durée indicative en centre de formation :

805 heures

### Pré-requis :

- Maîtrise des règles de base de grammaire et de calcul

### Modalités d'admission :

- Entretien de motivation
- Tests de positionnement

### Niveau d'entrée :

Conseillé : niveau 1 (savoir de base)

### Niveau de sortie :

niveau 3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

### Validations :

Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale Niveau 3 (CAP, BEP) : CAP cuisine ou validation d'un ou plusieurs de ses blocs de compétences. Épreuves en Contrôle en cours de formation (CCF) organisées selon le référentiel du diplôme par blocs de compétences :

- Organisation de la production de cuisine
- Préparation et distribution de la production de cuisine
- Français, Histoire Géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques, Sciences Physiques et chimiques,
- Langue vivante étrangère (Anglais professionnel)

### Certification :

+ d'informations sur la certification RNCP38430 (libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur le lien suivant <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/>.

### Financement :

Apprentissage  
Contrat de professionnalisation  
ProA

### Tarif de référence :

17 €/H

### Lieu(x) de formation :

BAYEUX

### Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Mme DEGRENNE  
Téléphone : 02 31 21 61 00  
Courriel : greta-bayeux@ac-normandie.fr