

CAP CUISINE

DIPLÔME NIVEAU 3

Diplôme inscrit au RNCP 38430 par arrêté du 19/10/2023 JO du 15/11/2023

- DURÉE** : 12 à 24 mois en fonction du statut du candidat. (840h sur 2 ans)
- SITES** : Laxou
- TARIFS** : Plusieurs dispositifs de financement sont accessibles selon les critères de prise en charge de chaque OPCO.

PRÉREQUIS

Être âgé d'au moins 16 ans et avoir validé un projet professionnel en rapport avec la finalité du diplôme visé soit par la biais d'une expérience professionnelle soit par le biais d'un stage en entreprise.

OBJECTIFS

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. Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.



PUBLIC

- Alternant en contrat d'apprentissage ou professionnalisation.

ADMISSION

- Inscription en ligne sur le portail NetYParé : <https://netypareo.grandest.cci.fr/pedagogie-nancy/index.php/preinscription/>
- Entretien avec un conseiller autour du projet professionnel.
- Accompagnement à la mise en relation avec des entreprises.



ET APRÈS... ?

Métiers possibles

Commis de cuisine

Poursuites d'études

Certificat de spécialisation dessert de restaurant, BP cuisine

Listes non exhaustives.

EXEMPLES DE MISSIONS EN ENTREPRISE

Technique de préparation de base, Approvisionnement et stockage des marchandises



PROGRAMME DÉTAILLÉ DE LA FORMATION

RÉCEPTIONNER, CONTRÔLER ET STOCKER LES MARCHANDISES.

- Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons
- Stocker les marchandises
- Mettre en place les marchandises nécessaire à sa production

COLLECTER L'ENSEMBLE DES INFORMATIONS ET ORGANISER SA PRODUCTION CULINAIRE.

- Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaire à sa production
- Identifier et sélectionner les matériels
- Planifier son trava

PRÉPARER, ORGANISER ET MAINTENIR EN ÉTAT SON POSTE DE TRAVAIL.

- Contrôler ses denrées
- Mettre en place et maintenir en état son espace de travail
- Mettre en oeuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé

MAÎTRISER LES TECHNIQUES CULINAIRES DE BASE ET RÉALISER UNE PRODUCTION

- Cuisiner des appareils, des fonds et des sauces
- Cuisiner des entrées froides et chaudes
- Cuisiner des mets à base de poissons, de coquillage etc
- Cuisiner des mets à base de viandes, de volailles oeufs etc

ANALYSER, CONTRÔLER LA QUALITÉ DE SA PRODUCTION

- Dresser et participer à la distribution
- Dresser et envoyer ses préparations culinaires

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE VALIDATION

- Des évaluations intermédiaires de contrôle d'acquisition des compétences permettront à l'équipe d'évaluer les acquis et de mesurer les progrès de chacun et son degré d'autonomie par rapport aux compétences nouvellement acquises. Contrôle en continu.



75%

de taux de réussite au diplôme !

VOS CONTACTS

Site de LAXOU
03 83 95 36 00
contact@eesc.fr

Site de BLÉNOD
03 83 87 88 80
blenod@eesc.fr

Site de MONT-SAINT-MARTIN
03 82 24 03 80
longwy@eesc.fr

Site de NANCY
03 83 95 36 00
contact@eesc.fr

Site de LUNÉVILLE
03 83 85 54 05
luneville@eesc.fr

Site de JŒUF
03 83 95 36 09
jœuf@eesc.fr

Notes



Erasmus+

