



CAP CUISINE

DIPLÔME NIVEAU 3 - RNCP n°26650 - JO 17/03/2016 - arrêté en date du 17/03/2016

DURÉE	12 à 24 mois en fonction du statut du candidat	TARIF	Plusieurs dispositifs de financement sont accessibles selon les critères de prise en charge de chaque OPCO.
SITES	Laxou	DATES	Pour connaître les dates de formation, merci de nous contacter au 03 83 95 36 00 ou de consulter notre site www.ccifformation-eesc.fr
CONTACT	Laxou : Frédéric DAVAL - 03 83 95 36 17 - 06 17 96 12 13 - f.daval@eesc.fr		

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.

PUBLIC

- Demandeurs d'emploi inscrits à Pôle emploi.
- Alternants en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.
- Personnes en reconversion et salariés suivis dans le cadre du CEP.
- Étudiants.

BLOCS DE COMPÉTENCES

- Bloc 1 : Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises.
- Bloc 2 : Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire.
- Bloc 3 : Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail.
- Bloc 4 : Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production.
- Bloc 5 : Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution.
- Bloc 6 : Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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 et soutenance d'un mémoire en fin de cursus

LES +

Le CAP Cuisine est le diplôme idéal pour assimiler les fondamentaux du métier : de la conception de plats salés ou sucré, à la gestion de l'approvisionnement, des stocks et au respect de l'hygiène et de la sécurité, à l'apprentissage du travail en équipe dans une brigade, l'apprenti cuisinier deviendra rapidement maître de sa cuisine. Vous pouvez vous inscrire à ce diplôme dès 16 ans, et quel que soit votre niveau d'étude !



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.

SUITES DE PARCOURS ET DÉBOUCHÉS

Après avoir validé ce diplôme de niveau 3, les candidats pourront intégrer le monde professionnel sur un poste dans les secteurs de la restauration, Hôtellerie et Café Brasserie et/ou des établissements de production culinaire et/ou de distribution alimentaire, sous l'autorité d'un responsable. Sous certaines conditions, il est possible de poursuivre en 1 an en MC (mention complémentaire) ou en 2 ans en bac professionnel ou en BP (brevet professionnel).

MOYENS TECHNIQUES ET PÉDAGOGIQUES

- Plateaux techniques
- Restaurant d'application
- Salles multimédia
- 450 formateurs qualifiés

Accès à :

- Global exam
- LinkedIn Learning
- Office 365
- Netyparéo

MODALITÉS D'ENTRÉE

- Entretien de motivation
- Test de positionnement
- Dossier de candidature

