



FORMATION EN ALTERNANCE

FILIÈRE HÔTELLERIE RESTAURATION TOURISME

CAP CUISINE

Enregistré au Répertoire des Certifications Professionnelles à niveau 3 sous l'intitulé " CAP Cuisine "

RNCP 38430 - Date JO : 15/11/2023 - Arrêté : 19/10/2023



DURÉE

12 à 24 mois en fonction du statut du candidat.
(840h sur 2 ans)



SITE

Campus Nancy



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 de professionnalisation.

Pour les personnes en situation de Handicap, vous pouvez contacter notre référente : Séverine Valentin - 03 83 95 36 00

ADMISSION

- Inscription sur le site.
- Les aptitudes et motivations sont identifiées sur tests et entretiens individuels selon les critères suivants :
- Expression écrite et orale
- Communication, écoute
- Capacité d'analyse et de synthèse
- Capacité à convaincre

EXEMPLES DE MISSIONS EN ENTREPRISE



- Technique de préparation de base
- Approvisionnement et stockage des marchandises

MÉTIER S POSSIBLES



- Commis de cuisine

POURSUITES D'ÉTUDES



- Certificat de spécialisation dessert de restaurant
- BP art de la cuisine

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 CS (certificat de spécialisation) ou en 2 ans en bac professionnel ou en BP (brevet professionnel).

PROGRAMME DÉTAILLÉ DE LA FORMATION

BLOC 1 : RÉCEPTIONNER, CONTRÔLER ET STOCKER LES MARCHANDISES.

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

BLOC 2 : COLLECTER L'ENSEMBLE DES INFORMATIONS ET ORGANISER SA PRODUCTION CULINAIRE.

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

BLOC 3 : 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

BLOC 4 : 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 coquillages etc
- Cuisiner des mets à base de viandes, de volailles oeufs etc

BLOC 5 : 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.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Afin d'optimiser vos conditions d'apprentissage, vous pourrez développer votre pratique au sein de notre restaurant d'applications (40 couverts) pour acquérir de nouvelles compétences professionnelles de manière optimale dans des conditions identiques à celles vous rencontrez au sein de votre entreprise d'accueil.



TAUX DE RÉUSSITE AU DIPLÔME
75%

TAUX DE SATISFACTION AU DIPLÔME
81%

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

La formation s'appuie sur des modalités pédagogiques variées : apports théoriques, études de cas, mises en situation professionnelles et travaux individuels ou collectifs. Des supports pédagogiques et outils numériques peuvent être mobilisés pour accompagner les apprentissages.

CONTACT

CCI FORMATION EESC CAMPUS NANCY
Marie-Clotilde MULLER
restauration@eesc.fr
03 83 95 36 21

