CFA Européen Louis Prioux / A.F.PRO.M — Le choix de l'excellence

Code RNCP : 38430
Date d'enregistrement : 21_12_2023
Date d'échéance de l'enregistrement : 31_08_2029
Nom de la certification : CAP Cuisine
Certificateur :
Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

CAP cuisine

˝ J'aime préparer des mets pour le plaisir de les partager… ˝

PRÉ-REQUIS

L'inscription au CAP cuisine est ouverte à tous, sans conditions de diplôme ni de nationalité.
La seule condition à respecter est d'avoir au moins 16 ans au moment de l'examen.

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.

Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

COMPÉTENCES VISÉES

Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage :
Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la règlementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité

Contribuer à l'organisation d'une production culinaire :
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti
- Préparer et distribuer la production de cuisine

Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine :
Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la règlementation en vigueur

Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner :
Maitriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité

Contrôler, dresser et envoyer la production :
Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement professionnel :
- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Environnement économique et juridique
- Prévention, Santé et Environnement

Enseignement général :
- Français / Histoire Géographie
- Anglais
- Education Physique et Sportive
- Mathématiques
- Sciences

ORGANISATION

Formation de 800 heures sur 2 ans au maximum.

Alternance : 12 semaines par an en centre de formation.

LES MÉTHODES MOBILISÉES

Cours en présentiel

Pratique professionnelle en atelier

Utilisation de plateforme digitale

VALIDATION DE LA FORMATION

Examen de l'éducation nationale de niveau 3, en fin de 2e année.

Contactez-nous !

CFA @uropéen Louis Prioux / A.F.PRO.M
4 rue Antoine Durenne – Parc Bradfer - BP 50 259
55 006 BAR-LE-DUC Cedex

Tél. : 03.29.79.47.13 – contact@cfa-europeen-louis-prioux.fr