

Certificat d'aptitude professionnelle cuisine

CAP Cuisine

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

À l'issue de la formation, sous l'autorité d'un responsable, le titulaire du CAP cuisine sera capable de contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise, d'assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité, de respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur, de respecter l'environnement, de contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

Objectif(s) pédagogique(s)

Au cours de la formation, l'alternant apprendra à préparer les ingrédients (taillage, tournage, hachage), employer des méthodes de cuisson appropriées aux réalisations demandées, connaître les produits alimentaires, leurs critères de qualité, leur composition, les conditions de leur utilisation, préparer des appareils (farces, marinades), utiliser les outils de base et les matériels techniques.

Programme

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Compétence I - Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage

Réceptionner et contrôler les livraisons et les stocks quotidiennement / Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation / Participer aux opérations d'inventaire

Compétence II - Contribuer à l'organisation d'une production culinaire

Prendre connaissance des consignes et des fiches techniques de fabrication / Identifier les besoins en matériels et en matière d'oeuvre / Ordonner et planifier sa production

Compétence III - Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine

Contrôler les denrées nécessaires à sa production / Mettre en place et maintenir en état le poste de travail / Appliquer les procédures de conservation et de conditionnement des denrées

Compétence IV - Mettre en oeuvre les techniques de base et cuisiner

Réaliser les techniques préliminaires / Cuisiner des fonds et des sauces, des entrées, des mets à base de poissons... ; des mets à base de viandes, de volailles..., des garnitures d'accompagnement / Préparer des desserts / Cuisiner des produits et des spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire / Contrôler la qualité gustative tout au long de la production

Compétence V - Contrôler, dresser et envoyer la production

Apprécier et rectifier si nécessaire sa production culinaire / Dresser dans le respect des consignes

Compétence VI - Communiquer dans un contexte professionnel

Adapter sa tenue et son attitude aux codes professionnels de l'entreprise / Rechercher et utiliser les informations économiques, sociales et juridiques spécifiques au secteur professionnel / Communiquer au sein de l'entreprise, avec les clients, les tiers

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Français / Histoire géographique / Education civique / Mathématiques / Sciences physiques / Education physique et sportive / Anglais

Infos pratiques

Type de formation

Formation Alternance

Public cible

Tout public souhaitant évoluer dans le métier de cuisinier.

Durée

2 Année(s) dont 840 Heure(s) en centre 2800 Heure(s) en entreprise

Tarif(s)

Alternance : formation gratuite et rémunérée

Adresse

Brest - IFAC Campus des Métiers

465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>

Contacts



SERVICE développement et promotion

02 29 00 60 60

ifac@ifac-brest.fr

Les conditions d'admission

Prérequis

Grande disponibilité / bonne endurance physique / soucieux de l'hygiène / esprit d'équipe / adaptation aux exigences de l'entreprise : horaires décalés, mobilité, travail le dimanche et les jours de fête (sous certaines conditions)

Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredi de l'apprentissage" / Test de positionnement / Signature du contrat d'apprentissage

→ Niveau d'entrée : Sans niveau spécifique ↔ Niveau de sortie : Niveau V (CAP)



Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation (CCF).

Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TIC, TBI, atelier, pratique en laboratoire, simulation, jeu de rôle, jeu d'entreprise, semaines de pratique professionnelle en entreprise.

Diplôme obtenu

Diplôme : Certificat d'aptitude professionnelle cuisine

Modalités d'entrée

Entre 16 et 30 ans. Dès 15 ans après une 3ème.

Durée de la formation : 2 ans. Réduction de la durée de la formation possible selon public éligible.

Complément d'information

Code diplôme : 1188

Code CPF : Salarié: 196058, Demandeur d'emploi: 196066

Code RNCP: 1188

Date et mise à jour des informations : 11/01/2019

