

Certificat d'aptitude professionnelle cuisine

CAP Cuisine

CPF

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION



Objectif de formation

A 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 géographie / Education civique / Mathématiques / Sciences physiques

/ Education physique et sportive / Anglais

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tout public souhaitant se former au 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/>

Les plus

- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme ERASMUS+.
- Suivi et soutien individualisé.
- Formation SST (sauveteurs secouristes du travail)

Les conditions d'admission

Prérequis

Avoir 15 ans révolus à la signature du contrat avec l'entreprise ou avoir effectué une 3ème.

→ Niveau d'entrée : Sans niveau spécifique ↔ Niveau de sortie : CAP, MC, BEP

Modalités d'entrée

En contrat d'apprentissage : jusqu'à 30 ans.

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

Autres situations : nous consulter.

Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredis de l'apprentissage" / Positionnement / Signature du contrat d'apprentissage. Délais d'accès à la formation : entrées et sorties permanentes.

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

En contrat d'apprentissage : contrôle en cours de formation (CCF). En contrat de professionnalisation : examen ponctuel. Validation partielle possible de certaines épreuves, capitalisable sur 5 ans.

Modalités pédagogiques

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

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 01/03/2021

Intitulé : CAP cuisine

Code CPF : 246879

Code RNCP : 26650

Contacts



SERVICE développement et promotion

ifac@ifac-brest.fr

IFAC Campus des Métiers - N° SIRET 13002293200086 - N° d'activité 53290897729

465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9

Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - <http://www.ifac-brest.fr/>

