

CAP CUISINE



BLOCS DE COMPÉTENCES

- Organisation de la production en cuisine
- Préparation et distribution de la production en cuisine
- Prévention, Santé et environnement
- Langue vivante étrangère



CONTENU

• ORGANISATION DE LA PRODUCTION CULINAIRE

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention liées à l'activité
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et de temps imparti

• PRÉPARATION ET DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION DE CUISINE

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel.
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

• PRÉVENTION, SANTÉ ENVIRONNEMENT

- Règles d'hygiène
- Règles d'ergonomie
- Organisation et optimisation du poste de travail
- PRAP (prévention des risques liés à l'activité physique)
- Agir de façon efficace face à une situation urgente



OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise
- Assurer la production culinaires, sa distribution en mettant en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise

PRÉREQUIS

Pour chaque statut, des prérequis sont nécessaires :

- **Apprenti** : être âgé de 18 à moins de 30 ans. Pas de limite d'âge pour les apprentis en situation de handicap.
- **Publics concernés** : peu ou pas qualifiés, souhaitant réactualiser leurs compétences professionnelles ou changer de secteur.
- **Conditions** : Avoir un CAP/BEP ou un diplôme supérieur.
- **Prédispositions** : La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle. Le candidat doit être en capacité de lire et de comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), de rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, de s'exprimer correctement en français (relation client) et de se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

MODALITÉS D'ORGANISATION

DURÉE : 406 heures en Centre de Formation

RÉSULTATS ATTENDUS

CAP CUISINE

LE SUIVI PERSONNALISÉ

Un **accompagnement individuel** est réalisé par un formateur référent unique tout au long de la formation, pour suivre et réajuster le parcours de formation aux besoins de la personne.

Un **positionnement préalable** effectué en amont, ainsi qu'un entretien individuel avec le formateur référent permettent d'analyser le parcours antérieur et les acquis de la personne, d'échanger sur les objectifs de la formation et de proposer un parcours de formation individualisé.

LIEUX & CONTACTS :

TOULOUSE (31) :

- 05 62 14 14 78
- Julie SOUKRA : juliesoukra@catalyse.fr

SÉMÉAC (65) :

- 05 62 45 34 93
- Patricia ARTIGUES : patriciaartigues@catalyse.fr

PAU (64) :

- 05 59 27 55 40
- DA COSTA Christophe : secretariatpau@catalyse.fr

