

CAP en 1 année

TITRE inscrit au RNCP / niveau 3 - code : 26650

221 Agroalimentaire, alimentation, cuisine.

SEMEAC-Standard : 05 62 45 34 93

TOULOUSE-Standard : 05 62 14 14 78

PAU-Standard : 05 59 27 55 40

SECTEURS D'ACTIVITÉS ACCESSIBLES PAR LE DÉTENTEUR

Restauration commerciale, restauration collective, entreprise connexes à l'industrie hôtelière.

PROGRAMME

Bloc de compétence N°1

Organisation de la production de cuisine :

- 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.

Bloc de compétence N°2

Réalisation 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.

Bloc de compétence N°3

Enseignement moral et civique :

- Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace
- Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés.
- Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

Bloc de compétence N°4

Langue vivante:

- Compétence de niveau A2 du CECRL
- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère - Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

COMPÉTENCES VISÉES

- Organisation de la production de cuisine
- Réalisation de la production de cuisine
- Enseignement moral et civique
- Langue vivante

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Organisation de la production de cuisine, la réalisation de la production de cuisine et l'entretien des locaux, des matériels et des équipements.

À l'issue de la formation le titulaire du CAP cuisine occupe un poste dans tous les types de cuisine, 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.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir entre 18 et 30 ans
- Avoir suivi entièrement une classe de 1ère ou avoir un CAP/BEP ou un diplôme supérieure
- Nous renvoyer un dossier de candidature complet

VALIDATION DES COMPÉTENCES ACQUISES

Après un parcours de formation en contrat d'apprentissage :

Un jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique choisi parmi les personnes qualifiées de la profession. Il est composé à parts égales : d'enseignements des établissements scolaires publics, privés sous contrat et des centres de formation d'apprentis / de professionnels choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives.

DURÉE

Entre 6 et 24 mois selon le démarrage de l'action (examen en juin)

POSTE OCCUPÉ EN ENTREPRISE

Commis cuisinier, cuisinier

Inscription définitive qu'avec la signature d'un contrat de travail en alternance avec un employeur



www.catalyse.fr

CONTRAT D'APPRENTISSAGE

Société au capital de 50 000 € - RCS Tarbes 407 654 375 - APE 8559A

Déclaration d'activité enregistré sous le N°73650023765 « cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état »