

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.

A 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 oeuvre 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 composantes 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.