

CAP CUISINE

Une formation modulaire pour adapter chaque parcours de formation aux profils des participants



BLOCS DE COMPÉTENCES

- **PÔLE 1 :**

ORGANISATION DE LA PRODUCTION DE CUISINE

- Participations aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribution à l'organisation d'une production culinaire

Objectifs



- **PÔLE 2 :**

PRÉPARATION ET DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION DE CUISINE

- Organisation du poste de travail tout au long de l'activité cuisine
- Mise en œuvre des techniques de base et cuisine dans une démarche écoresponsable
- Contrôle, dressage et distribution de la production
- Communication dans un contexte professionnel

Code RNCP : 38430
date d'enregistrement
02/05/23

- **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





PROGRAMME DÉTAILLÉ

• PÔLE 1 : ORGANISATION DE LA PRODUCTION DE CUISINE

- **Participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage**
 - Réceptionner et contrôler les livraisons et les stocks quotidiennement
 - Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage
 - Transmettre à son responsable les informations liées à l'approvisionnement
 - Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation
 - Participer aux opérations d'inventaire
- **Contribution 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'œuvre
 - Déterminer les techniques nécessaires à sa production
 - Ordonner et planifier sa production en fonction de tous les éléments de contexte

• PÔLE 2 : PRÉPARATION ET DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION DE CUISINE

- **Organisation du 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
- **Mise en œuvre des techniques de base et cuisine dans une démarche écoresponsable**
 - Réaliser les techniques préliminaires
 - Cuisiner :
 - des appareils, des fonds et des sauces
 - des entrées froides et des entrées chaudes
 - des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés
 - des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs
 - des mets à base d'aliments d'origine végétales (fruits, légumes, légumineuses, graines, céréales complètes...)
 - des garnitures d'accompagnement
 - des préparations de pâtisserie (salées ou sucrées)
 - Cuisiner des produits et des spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire
 - Contrôler la qualité gustative tout au long de la production
- **Contrôle, dressage et distribution de la production**
 - Apprécier et rectifier si nécessaire sa production culinaire
 - Dresser dans le respect des consignes
 - Distribuer les préparations culinaires
- **Communication 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 avec les clients et les tiers,
 - Communiquer au sein de l'entreprise
 - Rendre compte de son activité à son responsable

• 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 culinaire, 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.
- **Formation accessible aux personnes en situation de handicap.** Des aménagements pédagogiques, matériels ou organisationnels peuvent être proposés après analyse des besoins.

MODALITÉS D'ORGANISATION

DURÉE : 406 heures en Centre de Formation

DATES : à entrées et sorties permanentes

RÉSULTATS ATTENDUS

CAP CUISINE

validé par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

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
- Laura MAFRA : secretariat@catalyse.fr

SÉMÉAC (65) :

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

