



# Cuisinier.ère

## Le CAP Cuisine



### Objectif de la formation

Rendre le.la stagiaire capable, sous l'autorité d'un responsable :

- de contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise,
- d'assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité,
- de respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement,
- de contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

Le.la titulaire du CAP cuisine est amené.e à exercer un emploi dans les métiers de la cuisine de tous les secteurs de la restauration commerciale ou sociale.

# Cuisinier.ère

## Contenu de la formation

### Compétences développées

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

### Contenus

#### Enseignement professionnel

Pôles du référentiel :

- Organisation de la production en cuisine
- Préparation et distribution de la production en cuisine

Thèmes développés dans chaque pôle du référentiel :

- La technologie culinaire
- Les sciences appliquées à l'hygiène, à l'alimentation
- La gestion

#### Enseignement général

- Expression française
- Mathématiques - sciences physiques
- Anglais
- Histoire – géographie

*Matières non obligatoires à l'examen pour les personnes possédant déjà un diplôme de niveau 3 au moins*

### Agence de Quimper

accès par le 28 avenue Yves Thépot  
BP 81414  
29104 QUIMPER Cedex  
02 98 90 15 18 [touche 2]  
greta.agquimper@ac-rennes.fr



Contacts  
**Christine NOUY,**  
Assistante commerciale  
**Jean-François OGER,**  
Conseiller en formation continue



**Pré requis**  
Expérience en restauration souhaitée.  
Une PMSMP devra être mise en place.



**Publics**  
Tout public :  
Demandeur.se.s d'emploi, salarié.e.s en  
Projet de Transition Professionnelle



**Méthodes  
et moyens pédagogiques**  
Cuisine professionnelle - Restaurant  
d'application

Taux de satisfaction stagiaires promo 2020 > 94%



**Validation**  
CAP Cuisine n° RNCP 26650  
**Modalité de validation du CAP**  
Contrôle en cours de formation [CCF]

Taux de réussite à l'examen promo 2020 > 92 %  
Taux d'insertion promo 2019 à 6 mois > 83 % à 1 an > 100%



**Modalités d'accès**  
Information collective - entretien individuel  
**Informations collectives**  
Jeudis 25 juin - 10 septembre 2020  
à 9H au lycée Chaptal



**Dates de formation**  
du 5 octobre 2020 au 19 mai 2021



**Durée**  
690 heures en centre  
350 heures en entreprise



**Lieu de formation**  
Lycée Chaptal  
Chemin des Justices - 29000 QUIMPER

"Accès conforme aux personnes à mobilité réduite" 

*"Nos conditions générales de vente sont consultables sur notre site"*

**QUALIF** Emploi 



Formation financée par la  
Région Bretagne pour les per-  
sonnes en recherche d'emploi



Financement dans le cadre  
d'un **projet de transition  
professionnelle**



A partir de  
13,50€/heure  
hors accord négocié

maj 12-10-2020



greta bretagne occidentale

