



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 Thépôt
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 2019 > 84%



Validation

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

Taux de réussite à l'examen promo 2019 > 100 %
Taux d'insertion en emploi à 6 mois > 83 % à 1 an > 94%



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 5-06-2020



greta bretagne occidentale

