



# CAP Cuisine

**PÉRIODE DE FORMATION**

Septembre à juin

**DURÉE**

1 ou 2 ans

## CONTENU DE LA FORMATION

### DOMAINE GÉNÉRAL

- ❖ Français en co-animation avec le formateur professionnel
- ❖ Histoire géographie / Education morale et civique
- ❖ Mathématiques en co-animation avec le formateur professionnel
- ❖ Physique-chimie / Education physique et sportive / Anglais

#### Sont aussi inclus au sein de cette formation

- ❖ Techniques de recherche d'emploi
- ❖ Égalité professionnelle

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- ❖ Réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
- ❖ Connaître les produits alimentaires et gérer leur approvisionnement.
- ❖ Préparer les légumes, viandes ou poissons et élaborer un mets ou assembler des produits.
- ❖ Maîtriser les techniques de cuisson et de température.
- ❖ Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...)
- ❖ Dresser les assiettes.
- ❖ Elaborer un menu.
- ❖ Entretenir son poste de travail
- ❖ Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

### OBJECTIFS METIER

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle Cuisine occupe un poste de commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective .

## DOMAINE PROFESSIONNEL

#### Contribuer à l'organisation d'une production culinaire :

- ❖ Identifier les besoins et déterminer les techniques de production
- ❖ Ordonner et planifier la production
- ❖ Mettre en place et maintenir en état le poste de travail
- ❖ Appliquer les procédures de conservation et de conditionnement  
Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner
- ❖ Réaliser les techniques préliminaires
- ❖ Cuisiner tous types de préparation et d'aliments, préparer des desserts
- ❖ Cuisiner des produits et des spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire Contrôler, dresser et envoyer la production
- ❖ Apprécier et rectifier sa production culinaire
- ❖ Dresser dans le respect des consignes / Envoyer les préparations culinaires  
Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- ❖ Réceptionner et contrôler les livraisons et les stocks / Participer aux opérations d'inventaire
- ❖ Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation  
Communiquer dans un contexte professionnel
- ❖ Adapter sa tenue et son attitude aux codes professionnels de l'entreprise
- ❖ Rendre compte de son activité à son responsable / Communiquer dans l'entreprise, avec les clients et les tiers

## PARTICULARITÉS DU CENTRE

Partenariats réguliers avec les entreprises du secteur de l'hôtellerie restauration

Un restaurant et une cuisine pédagogique modernes et adaptés

Participation régulière à des concours.

Laboratoires de sommellerie et de pâtisserie



## ÉVALUATION DE LA FORMATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF) 100%

Evaluation en situation professionnelle



## LIEU DE FORMATION

Lycée Hôtelier Notre-Dame  
12 rue de la Chapelle St Méen  
35 290 SAINT MEEN LE GRAND



## RENSEIGNEMENT

David FRABOT  
02 22 91 11 20  
alternance@notredame-stmeen.fr



## ACCESSIBILITÉ



La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.



## DATE DE MISE A JOUR

JUILLET 2022

Tél. 02 22 06 06 13  
cfa.ecb@enseignement-catholique.bzh  
9 Rue Franz Heller - 35700 Rennes  
www.cfa-ecb.fr

## MODALITES PEDAGOGIQUES

- ✓ Apports théoriques enseignement professionnel
- ✓ Mise en situation professionnelle en atelier expérimental /plateaux techniques
- ✓ Echanges de pratiques
- ✓ Etudes de cas

## PREREQUIS ET RECRUTEMENT

### PREREQUIS

- ✓ Être agé(e) de 16 à 29 ans révolus pour un contrat d'apprentissage (15 ans si classe de 3ème validée)
- ✓ Si CAP en 1 an : Être titulaire d'un niveau 3 ou 4
- ✓ Si CAP en 2 ans : Sortie de 3ème

### RECRUTEMENT

- ✓ Entretien de motivation
- ✓ Test de positionnement
- ✓ Recrutement par l'entreprise

## DURÉE, CENTRE DE FORMATION & ENTREPRISE

CAP 1 an : 420 heures en centre et 1225 heures en entreprise, congés payés déduits

CAP 2 ans : 840 heures en centre et 2450 heures en entreprise, congés payés déduits

## PRISE EN CHARGE

Prise en charge par l'OPCO dont dépend l'entreprise d'accueil

### POURSUITE DE FORMATION POSSIBLE

MC (Cuisinier en desserts de restaurant / Employé traiteur / Sommellerie)

Bac pro Commercialisation et services en restauration / Bac pro Cuisine

BP (Arts de la cuisine / BP Boucher / BP Charcutier-traiteur)

### VALIDATION

Certificat d'Aptitude Professionnelle Cuisine

RNCP 26650

