

CAP CUISINE

PRÉSENTATION

Activités visées

Le titulaire du CAP cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines. 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.

Secteurs d'activités

Restauration commerciale, gastronomique et collective

Hôtellerie traditionnelle, grands groupes hôteliers

Bars, brasseries et cafés

Type d'emplois accessibles

Premier commis, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine, chef de cuisine, chef-gérant, responsable de production.

Évolution professionnelle possible

Le cuisinier pourra évoluer vers des postes de chef de partie, sous-chef ou chef de cuisine, travaillant seul ou en brigade. Il pourra exercer son métier à l'année ou en saison – l'hiver à la montagne, l'été en bordure de mer – ainsi qu'à l'étranger s'il aime les voyages. Après une solide expérience professionnelle et une connaissance de la gestion, il pourra créer sa propre entreprise.

Codes ROME associés

G1602

COMPÉTENCES VISEES

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences :

RNCP26650BC01 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 préventions liées à l'activité - Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et de temps imparti.

RNCP26650BC02 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.

RNCP26650BC03 Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique : Français : Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer - Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire - Devenir un lecteur compétent et critique - Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle. Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique : Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures - 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.

RNCP26650BC04 Éducation physique et sportive : Compétences de niveau 3 du référentiel de compétences attendues : Réaliser une performance motrice maximale - Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains - Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique - Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif - Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité.

RNCP26650BC05 Langue vivante : Compétences de niveau A2 du CECRL S'exprimer oralement en continu - Interagir en langue étrangère - Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère.

RNCP26650BC06 Mathématiques - Sciences physiques et chimiques : Rechercher, extraire et organiser l'information - Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité - Expérimenter - Critiquer un résultat, argumenter - Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET OBJECTIFS DE LA FORMATION

Modalités d'évaluation :

Contrôle en cours de formation (CCF) modalités disponible sur le Bulletin officiel du 9 avril 2016

Validation visée :

CAP cuisine

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Méthodes pédagogiques

Formation en présentiel avec possibilité de modules en FOAD. Pédagogie active et participative.

Apports théoriques et méthodologiques. Etudes de cas. Ateliers pratiques. Accompagnement individuel. Mobilité internationale. Education à la citoyenneté. Modules d'intégration.

Modalités de suivi : Positionnement pédagogique, évaluation des acquis, suivi par le biais d'un livret d'apprentissage dématérialisé, visites en entreprise du formateur référent, questionnaires de satisfaction.

Supports et moyens utilisés

Salles de cours théoriques et pratiques, équipements professionnels actualisés, mise à disposition des supports de cours (format papier ou dématérialisé), centre de ressources pédagogiques, Plateforme d'e-Learning (campus numérique), réseaux et équipements informatiques à disposition des apprenants, équipe pédagogique expérimentée.

CONDITIONS D'ACCÈS

Public

Être âgé(e) de 16 ans à 29 ans non révolus (pas de limite d'âge si public en situation de handicap)

Prérequis

Motivation pour le secteur professionnel.

Aptitudes

Sens du travail en équipe

Propreté et respect de l'hygiène

Goût et créativité

Résistance physique

Respect de la hiérarchie

Envie de faire plaisir

MODALITÉS DE SÉLECTION

Test d'entrée et entretien individuel

DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION

Délai moyen : 1 mois.

DURÉE, DATES ET LIEU DE LA FORMATION

Durée

2 ans (durée modifiable en fonction des acquis)

Dates

Entrée possible tout au long de l'année si convention avec l'entreprise.

Lieu

CEFAA, Avenue Jean Fourgeaud 93420 Villepinte – Tél : 01.49.63.42.42

CEFAA, 7 place des arcades 78570 Chanteloup les vignes – Tél. : 01.39.27.62.46

CEFAA, 142 Avenue des chênes verts 83700 saint Raphaël – Tél. : 04.94.83.84.85

CEFAA, 13 rue des halles 71150 Chagny – Tél. : 03.85.91.27.32

ACCESSIBILITÉ

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

COÛT ET FINANCEMENT

Formation gratuite et rémunérée dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation (% du SMIC fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation)

RENSEIGNEMENTS

CEFAA / STELO FORMATION : 01.49.63.42.42

contact@cefaa.net - Inscriptions sur www.cefaa.net

PROGRAMME

Travaux pratiques et technologie Cuisine

Sciences appliquées,

Prévention Santé Environnement

Connaissance de l'Entreprise dans son Environnement Economique et Juridique

Enseignement général (Français, Histoire Géographie, Mathématiques, Langue Vivante, EPS, Informatique)

POURSUITE DE FORMATION

Brevet Professionnel Arts de la cuisine

BAC PRO Cuisine

Mention complémentaire Employé Traiteur

Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant

Mention complémentaire Art de la cuisine allégée