

2 ans

CAP

2 ans

BP

Certificat d'aptitude professionnelle Cuisine

CAP

Aptitudes et objectifs de la formation

Le Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) est le premier diplôme professionnalisant. Il forme des collaborateurs qualifiés dans des métiers précis.

Le titulaire du CAP Cuisine est en mesure d'organiser et gérer son poste de travail. Il prépare des entrées, plats et desserts, réalise des préparations chaudes ou froides et les met en valeur lors du dressage. Il en assure la distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité. Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité.

Infos pratiques

 **Durée**

2 années : 800 heures en centre

 **Tarif(s)**

Le coût horaire de la formation (10,71€/ heure) est pris en charge en totalité par l'opérateur de compétences.

Formation

Compétence 1 : organisation de la production de cuisine

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Contribuer à l'organisation de la production culinaire

Compétence 2 : préparation et distribution de la production de cuisine

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect de la réglementation en vigueur (appareils, fonds et sauces, entrées froides et chaudes, mets à base de poissons, coquillages et crustacés, de viandes, volailles, gibiers... garnitures d'accompagnement, desserts)
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel

Compétence 3 : connaissances théoriques

- Technologie
- Sciences Appliquées
- Gestion
- PSE (Prévention Santé Environnement)
- Accompagnement à la réalisation du chef d'œuvre

Savoirs associés :

- Français, Histoire-géographie, Éducation morale et civique
- Mathématiques, Sciences physiques
- Education physique et sportive
- Anglais

Accès aux personnes en situation de handicap

Contactez la référente handicap
Laurence MARCEROU
l.marcerou@cfai-aude.fr

Contact

Informations / recrutement
info.alimentation@cfai-aude.fr

Les conditions d'admission

Prérequis

Être âgé de 16 ans ou 15 ans avant le 31 décembre si le candidat est issu de 3^{ème}

Modalités de recrutement

Recrutement par l'entreprise

Session

A partir de septembre

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation, examens

Evaluations formatives tout au long du CAP, évaluations en CCF (contrôle en cours de formation)

Modalités d'évaluation pédagogique

Bulletins et conseils de classe semestriels – Visites de l'entreprise d'accueil par le professeur de pratique – Document de liaison

Poursuite d'étude

Possibilité de faire un :

- Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant
- Mention Complémentaire Employé Traiteur
- Bac Pro Cuisine
- BP Arts de la Cuisine

Délai de traitement

De 2 jours à 1 semaine

Perspectives métiers

Accès direct à l'emploi : commis de cuisine, cuisinier en restaurant traditionnel, gastronomique ou à thème, restaurant collectif, brasserie...

CFAI HENRI MARTIN

22 Avenue des Genêts, 11200
Lézignan-Corbières

<https://www.cfai-henri-martin.fr/>

Les plus du CFAI HENRI MARTIN

- Plateau technique moderne équipé de matériel de qualité
- Internat moderne
- Possibilité d'accéder aux programmes ERASMUS+

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [cfai-henri-martin.fr](https://www.cfai-henri-martin.fr)



Scannez avec l'appareil photo de votre téléphone