

CAP Cuisine (en alternance)
Sous statut apprenti ou de contrat de professionnalisation

LES OBJECTIFS

1. Se former au métier de cuisinier
2. Obtenir les savoirs de base du métier afin de valider son diplôme de CAP

PUBLIC

Tout public

« Centre de formation accessible au public en situation de handicap »

Code RNCP : RNCP38430

Certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Date de certification : 21/12/2023

PRE-REQUIS

Aucun pré requis.

DELAIS D'ACCES : 48 heures

Contact : Caroline BAAS contact@formationplus.org

PARCOURS PASSERELLE :

<https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycees/cap-cuisine>

LIEU DE FORMATION

FORMATION PLUS MEDITERRANEE

TARIFS

Aucun frais de scolarité

Financé par les OPCO

FORMATEUR

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions.



DURÉE DE LA FORMATION

816 heures sur 2 ans (parcours adapté en fonction du profil)

MÉTHODOLOGIE ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Cours théorique et pratique en salle de cours et ateliers professionnels

SUIVI ET EVALUATION

Évaluation tout au long de la formation

Passage d'examen sous forme ponctuelle

Programme de la formation :

Notre programme de préparation suit le référentiel de l'Éducation nationale.

BLOC 1 : Organisation de la production de cuisine

- Les grandes familles de produits alimentaires
- Les fournisseurs
- Les stocks et les approvisionnements
- L'approche économique
- Les locaux
- Les modes d'organisation d'une prestation de cuisine

BLOC 2 : Préparation et distribution de la production de cuisine

- L'organisation du poste de travail
- Les mesures d'hygiène et de sécurité dans les locaux
- Les règles et pratiques en matière de développement durable
- Des éléments de culture culinaire contemporaine
- Les différentes techniques de cuisson et de préparations culinaires
- La cuisine régionale
- Le dressage et l'envoi
- L'approche sensorielle
- L'entreprise

BLOC 3 : Prévention Santé Environnement (PSE)

- Préparation à l'épreuve de Prévention Santé Environnement (PSE)

**Connaissances générales Bloc 1 : Français / Histoire-Géographie /
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 / 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

Bloc 2 : Mathématiques / Physique-Chimie

- Rechercher, extraire et organiser l'information
- Proposer, choisir et exécuter une méthode de résolution
- Expérimenter
- Critiquer un résultat, avec argumentation
- Rendre compte d'une démarche ou d'un résultat

Bloc 3 : Langue vivante étrangère

Compétences de niveau A2 du CECRL (Cadre Européen Commun de Référence pour les langues)

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

Si vous avez déjà passé un CAP, un BEP ou tout autre diplôme de niveau supérieur, vous êtes dispensé des matières générales et de l'anglais si le diplôme obtenu comporte une épreuve obligatoire d'anglais.