

CAP CUISINE 2 ans. Niveau 3 RNCP1188 . Code diplôme 50022139T

Durée : 24 mois, 490 heures de formation par an. **Modalité :** PRESENTIEL+E-LEARNING, groupe de 12. **Taux de réussite** 96 %. **Taux d'insertion** 90 %. **Taux de rupture** 10 %. **Poursuite d'étude** 77 %. **Taux de satisfaction** 88 %. **Délais d'accès :** Session en septembre, intégration jusqu'en décembre . **Mise à jour de la fiche :** 04/2021. **Présence du référent handicap pour une adaptation du parcours.**



Objectifs : 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 œuvre 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. Le titulaire du CAP cuisine est amené à exercer un emploi dans les métiers de la cuisine de tous les secteurs de la restauration commerciale ou sociale. Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

Modalités pédagogiques : Mise en situation sur plateaux techniques, parcours individualisé.

Poursuite d'étude : BTS (si bac), BP art de la cuisine, MC employé traiteur, MC cuisinier en desserts en restauration, MC art de la cuisine allégée. **Conditions de travail :** L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable. Le titulaire du CAP cuisine peut être amené à travailler les weekends et les jours fériés.

Prérequis : Avoir de 15 à 29 en apprentissage. Avoir déjà validé un autre CAP ou BAC. Pas de limite d'âge en contrat pro et si RQTH. **Alternance :** 2 semaines entreprise / 1 semaine CFA.

Qualités : Créativité. Rapidité d'exécution. Bonne condition physique. **Programme :**

PÔLE 1 « Organisation de la production de cuisine » Les activités sont menées pour anticiper et préparer la phase de production	Activité 1 – Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage Réceptionner et contrôler les livraisons et les stocks quotidiennement. Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage. Transmettre à son responsable les informations liées à l'approvisionnement. Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation. Participer aux opérations d'inventaire. Activité 2 – Contribuer à l'organisation d'une production culinaire : Prendre connaissance des consignes et des fiches techniques de fabrication. Identifier les besoins en matériels et en matière d'œuvre. Déterminer les techniques nécessaires à sa production. Ordonner et planifier sa production en fonction de tous les éléments de contexte.
PÔLE 2 « Préparation et distribution de la production de cuisine » Les activités de production sont menées dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de santé.	Activité 3 – Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine : Contrôler les denrées nécessaires à sa production. Mettre en place et maintenir en état le poste de travail. Appliquer les procédures de conservation et de conditionnement des denrées. Activité 4 – Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner : Réaliser les techniques préliminaires. Cuisiner : Des appareils, des fonds et des sauces. Des entrées froides et des entrées chaudes. Des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés. Des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs. Des garnitures d'accompagnement. Préparer des desserts. Cuisiner des produits et des spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire. Contrôler la qualité gustative tout au long de la production. Activité 5 – Contrôler, dresser et envoyer la production : Apprécier et rectifier si nécessaire sa production culinaire. Dresser dans le respect des consignes. Envoyer les préparations culinaires. Activité 6 – Communiquer dans un contexte professionnel : Adapter sa tenue et son attitude aux codes professionnels de l'entreprise. Rechercher et utiliser les informations économiques, sociales et juridiques .

Modules de formation (Horaires par semaine) :

TP CUISINE	13 H	SCIENCES APLIQUEES	2 H
ATELIERS EXPERIMENTAUX		PSE	1 H
Réalisation d'un chef d'œuvre		MODULE SAUVETEUR SECOURISTE	12 H
TECHNOLOGIE CUISINE	2 H	CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE	2 H
ARTS APPLIQUES	2 H	ANGLAIS	2 H

Certifications EXAMEN EN CCF

EP 1 Organisation de la production de Cuisine CCF
EP 2 Réalisation de la production de cuisine CCF
EG1 - Français et histoire– géographie CCF.
EG2 - Mathématiques –sciences physiques CCF.
EG3 - Éducation physique et sportive CCF.
EG4 - Langue vivante (Anglais) CCF.

Certification partielle : Non

Niveau de sortie : 3

Tarifs : En contrat d'apprentissage et pro le coût de la formation est pris en charge à 100 % par l'OPCO de l'entreprise donc gratuit pour l'apprenant. Autres cas nous consulter.

Lieux de formation : 2 SITES

ECOLE HOTELIERE
SAINT QUENTIN EN YVELINES
PLACE FRANCOIS RABELAIS
78042 GUYANCOURT



guyancourt4@cfatrajectoire.fr

Gare de Saint Quentin en Yvelines : Ligne C, N, U.
Bus 475 porte d'Orléans-Elancourt. Bus ligne 16 Cergy.
Tram 13 (Saint Germain- St Cyr).



Modalités techniques :

- 1 internat 180 places, 1 CDI.
- 1 self de 300 places
- 26 salles de cours
- 10 salles informatique
- 2 restaurants d'application
- 12 cuisines pédagogiques
- 3 laboratoires de pâtisserie
- 1 laboratoire de boulangerie
- 1 laboratoire de chocolaterie

LYCEE BASCAN

5 AVENUE GENERAL LECLERC
78120 RAMBOUILLET



rambouillet@cfatrajectoire.fr

Gare de Rambouillet : Ligne N



Moyens et méthodes mobilisés :

- 1 CDI,
- 30 salles de cours.
- 10 salles informatique.
- 1 restaurant d'application.
- 2 cuisines pédagogiques.
- 1 laboratoires de Pâtisserie

Contacts pour une formation

CFA TRAJECTOIRE
0782093 B 11788423778
☎ 01 30 96 12 35
www.cfatrajectoire.fr
infos@cfatrajectoire.fr

Inscription sur
Le site du CFA

