



FARE 16

CENTRE DE FORMATION

CAP CUISINE

Le métier :

Le cuisinier confectionne des plats, prépare des repas, met en œuvre des techniques et des règles de fabrication culinaire. Il réalise en particulier les préparations relevant de sa partie (légumes, poissons, viandes, sauces, desserts...). Il intervient lors de la finition des plats et contrôle leur qualité. Il peut également assurer la conception des menus et des cartes, l'achat et le stockage des denrées, la distribution ou le conditionnement de la production. Il maîtrise les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail.

Public et Pré-requis :

Formation « tous publics ».
Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter).

Durée indicative :

1400 heures soit
- 910 heures en centre de formation
- 490 heures en stage professionnel

Dates :

Rentrée en Septembre

Capacité d'accueil :

Session organisée à partir de 6 inscriptions et au maximum 12 pers.

Coût :

9100 €

Délais et Modalités d'accès :

Demande de devis
L'ensemble des étapes administratives se déroulera sur 1 durée maximum d'un mois
Voir les dates de session pour l'entrée en formation

Prise en charge :

- CPF (compte personnel de formation)
- OPCO
- AGEFIPH
- Pôle emploi
- CPF de transition
- Région (dispositif HSP)
- CPF de transition

Objectif de l'action :

- * Approvisionner, stocker, organiser le travail et la production, produire des préparations
- * Réaliser des plats en sachant équilibrer la prestation d'un point de vue économique
- * Choisir les produits qui serviront à leur élaboration
- * Contribuer à l'évolution de la carte du restaurant
- * Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Programme :

Domaine Professionnel :

Pôle 1 : Organisation de la production de cuisine

- * Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage,
- * Contribuer à l'organisation d'une production culinaire

Pôle 2 : Préparation et distribution de la production de cuisine

- * Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
- * Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner
- * Contrôler, dresser et envoyer la production
- * Communiquer dans un contexte professionnel

Matières transversales :

- * Technologie appliquée
- * PSE
- * Sciences appliquées
- * Gestion appliquée

Domaine général :

- * Français et histoire-géographie,
- * Mathématiques et sciences physiques et chimie,
- * Anglais.

Accès par la VAE (Validation des Acquis par l'Expérience)

Pour accéder à la VAE :

- Justifier de l'équivalent d'une année d'activité à temps plein, dans les fonctions visées par la certification.
- Livret de recevabilité (livret n° 1- CERFA n° 12818*02) auprès du certificateur
- Le certificateur se prononce sur la recevabilité, en cas de réponse favorable (livret n° 2)
- Le centre de formation accompagne les usagers à la préparation et la présentation du livret 2

Validation et certification :

Session d'examen ponctuel avec jury professionnel (épreuves pratiques, entretien oral, écrits)
CAP Cuisine (niveau 3)
Attestation HACCP
Attestation de fin de formation

Lieu :

Centre de Formation FARE16
Site du Lycée Saint Joseph l'Amandier
16, allée Jean Pierre Gault
16710 SAINT YRIEIX

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Notre Centre de Formation et nos sites délocalisés disposent de moyens pour accueillir toute personne en situation de handicap dans des conditions favorables.

Référent Handicap :

Mme MOREAU Céline
06 70 94 92 04

Mise à jour 26/04/2021

Méthodes pédagogiques :

Formation en groupe - Face à face pédagogique- atelier pratique
Formation action avec alternance de mise en pratique et de théorie
Formation en présentiel sur un rythme à temps plein

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- * Supports pédagogiques et fiches techniques.
- * Plateau technique en cuisine équipé en matériels.
- * Matières d'œuvre fournies.
- * Plateforme pédagogique en ligne (autoformation accompagnée)

Moyens permettant le suivi et l'évaluation de l'action:

- * Protocole individuel de formation
- * Modalités de contrôles de connaissances (test, QCM, questions écrites/orales, mise en situation, exercices pratiques...).
- * Bilan intermédiaire avec réévaluation du parcours
- * Entretiens individuels
- * Feuilles d'émargement signées par demi-journée par les stagiaires et contre signées par le formateur.

Débouchés :

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en MC (mention complémentaire) ou en 2 ans en bac professionnel, BP (brevet professionnel).

Exemple(s) de formation(s) possible(s)

- * BP Cuisine
- * MC Cuisinier en Desserts de Restaurant
- * BAC PRO Hôtellerie Restauration
- * MC Employé Traiteur

Pas de passerelles existantes pour cette formation, les titulaires d'un diplôme niveau 3 sont dispensés des matières générales.