



## CAP CUISINE

Certificat d'aptitude professionnelle, diplôme de niveau 3



### Accessible en :

- contrat d'apprentissage
- contrat de professionnalisation



### Lieu :

- Laon



### Durée et rythme :

- 2 ans
- 1 semaine en centre de formation / 3 semaines en entreprise



### Contact :

Laon

03.23.27.00.10

cfa@aisneformationccihdf.com



## OBJECTIF

Le/la titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il/elle connaît les produits alimentaires dont il/elle gère l'approvisionnement. Il/elle prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un plat. Il/elle a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il/elle sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il/elle est capable d'élaborer un menu.

## CAPACITÉS REQUISES

- Etre organisé(e)
- Aimer travailler en équipe
- Etre disponible
- Etre créatif(ve)
- Etre dynamique
- Etre à l'écoute

## DÉBOUCHÉS

- Cuisinier(ère) en hôtellerie
- Cuisinier(ère) en restauration traditionnelle
- Cuisinier(ère) en restauration gastronomique
- Cuisinier(ère) en collectivité

## ADMISSION

- Avoir entre 15 et 29 ans (pas de critère d'âge pour les travailleurs handicapés)



# CAP CUISINE

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation par bloc de compétences
- Présentation orale d'un projet professionnel, dossier professionnel
- Évaluation par le tuteur d'entreprise

## VALIDATION

CAP Cuisine, diplôme de niveau 3.

## CONTENU DE LA FORMATION

### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français
- Histoire-Géographie
- Mathématiques/Sciences
- Education physique et sportive
- Anglais

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

#### ***Approvisionnement et organisation de la production culinaire***

- Dressage d'une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations culinaires à partir de documents
- Planification du travail
- Organisation et gestion du poste de travail en tenant compte des impératifs de production
- Restitution des savoirs associés à la technologie culinaire et aux sciences appliquées
- La connaissance de l'entreprise et de son environnement

#### ***Production culinaires***

- Exécution de préparations culinaires
- Présentation et dégustation de préparations culinaires
- Prévention Santé Environnement

#### ***Communication et commercialisation***

- Exécution de préparations culinaires
- Présentation et dégustation de préparations culinaires
- Prévention Santé Environnement

+60 formations en alternance

2 400 entreprises partenaires

+400 formateurs

87 % taux de réussite aux examens

81 % taux d'insertion professionnelle

+2 300 apprentis alternants

### Le Pack Alternance

- infos sur les métiers
- infos sur l'alternance
- accompagnement personnalisé
- techniques de recherches d'emploi
- accès aux offres de nos partenaires