

Alternance - Apprentissage

Formation

Certification

Hôtellerie Restauration Tourisme

CAP Cuisine

La formation qu'il vous faut pour exercer dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale et collective.

Objectifs

Le titulaire du CAP cuisine est capable de :

- Réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
- Connaître les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (bons de commandes, stockage des marchandises, calcul des coûts).
- Maîtriser les connaissances de base en cuisine (confection des plats, dressage).
- Concevoir un menu.
- Entretenir son poste de travail en étant attentif aux règles d'hygiène alimentaire ainsi qu'à la sécurité.

Il peut exercer comme commis cuisinier (ère) en restauration traditionnelle ou collective.

Contenus

Enseignement professionnel :

Bloc 1 : Organisation de la production de cuisine

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire

Bloc 2 : Réalisation 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
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution

Enseignement général :

Langues Vivantes, Mathématiques-Sciences Physiques et Chimie, Français, Histoire-Géographie et Enseignement Moral et Civique, PSE

Codes

NSF : 221t
RNCP38430

Certificateur :
MINISTÈRE DE
L'ÉDUCATION
NATIONALE ET DE LA
JEUNESSE

Date d'enregistrement :
21/12/2023

FORMACODE
: 42752
ROME : G1602
CPF : 5375

L'action

Dates

Date de début : 01 septembre 2023
Date de fin : 31 août 2025

Rythme de la formation

800 heures en centre

Durée de formation

1 à 2 ans

Tarif

8 564€ par an, à titre indicatif (voir CFA)

Lieu de formation



Lycée Le Corbusier

Passage Le Corbusier

02200

Soissons

Aisne

03 23 73 06 06

Public visé

Tout public ayant un projet validé dans le domaine.

Prérequis

Motivation pour cette branche (connaissance des contraintes). Savoir lire, écrire et compter. Ne pas avoir de contre-indication médicale (allergies, situation debout prolongée ...)

Types d'évaluation

Les évaluations peuvent se faire par épreuve ponctuelle, contrôle en cours de formation et/ou CCF

Modalités pédagogiques

Présentiel

Modalité et délai d'accès à la formation

Le contrat d'apprentissage porte mention de la date du début de l'exécution du contrat d'apprentissage. La date de début de la formation pratique chez l'employeur et de la période de formation ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. (Article L6222-12 du code du travail)

Financements

- Apprentissage
- Entreprise / OPCO

Handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Contact



Cette action vous intéresse ? Prenez contact sur :

[CAP Cuisine – CFA Académique d'Amiens – Soissons](#)

Ou par email :

cfa-academique@ac-amiens.fr

Cette fiche formation a été générée à partir du site internet du CFA académique d'Amiens le 03 juin 2024.

Dernière mise à jour : 26 janvier 2023.



PSH • Personnes en Situation de Handicap

*Selon votre profil et vos acquis, la durée et le prix de la prestation peuvent varier. Ce tarif est indicatif et non contractuel. Pour une réponse sur mesure, contactez-nous.

[Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur inserjeunes.education.gouv.fr](#) - [Retrouvez les indicateurs apprentissage du CFA académique d'Amiens en suivant ce lien](#) Retrouvez nos [conditions générales de vente](#). Région académique Hauts-de-France - Mon Avenir Pro.

