



CAP

Certificat d'Aptitude Professionnelle

Cuisine

Cette formation permet d'acquérir des bases solides pour devenir cuisinier ou commis de cuisine. Le titulaire du diplôme est capable d'assurer les opérations suivantes : respecter les règles d'hygiène, maîtriser les techniques de base de cuisine, préparer les denrées (tri, taillage...), mettre en œuvre les différents types de cuisson.

Les activités professionnelles sont organisées autour de cinq matières d'enseignements professionnels :

- 1- Travaux pratiques en atelier
- 2- Technologie professionnelle (connaissance de la filière, matières premières, équipements...)
- 3- Sciences Appliquées à l'alimentation à l'hygiène (constituants des aliments, étude nutritionnelle des produits, prévention des risques) et aux équipements
- 4- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
- 5- Prévention Santé Environnement



847 heures en centre
490 heures en entreprise

FC

Formation Continue



Lycée Pro Hôtelier • St Chamond
Lycée Pro du Haut Forez • Verrières-en-Forez
Lycée Pro Etienne Legrand • Le Coteau

FORMATION

1. Organisation de la production de cuisine

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

2. Préparation et distribution de la production en 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

Enseignements généraux

Parcours personnalisé à partir du positionnement

- Mathématiques appliquées – physique
- Français, expression écrite
- Anglais
- Histoire – géographie
- Technologie de l'information et de la communication

Contrôles en cours de formation

S.S.T. - Sauveteur Secouriste du Travail

PRÉREQUIS & MODALITÉS D'ACCÈS

- Sans niveau spécifique (une expérience en cuisine est souhaitable)
- Admission après test et entretien

RECONNAISSANCE DES ACQUIS

- CAP Cuisine (Niveau 3)
- SST