

Période de formation : 1 AN
Durée en Centre : 420 Heures

Objectifs de la formation

À l'issue de la formation, le titulaire du CAP cuisine contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise, 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.

Contenu de la formation

Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage

- Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage.
- Réceptionner et contrôler les livraisons et les stocks quotidiennement.
- Transmettre à son responsable les informations liées à l'approvisionnement et participer aux inventaires.
- Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation.

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 la production en fonction de tous les éléments de contexte.

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.

Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner

- Réaliser les techniques préliminaires.
- Cuisiner des fonds, des sauces, des entrées froides et chaudes, des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés, de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs, des garnitures d'accompagnement.
- Préparer des desserts.
- Cuisiner des produits et des spécialités régionales.
- Contrôler la qualité gustative tout au long de la production.

Contrôler, dresser et envoyer la production

- Apprécier et rectifier si nécessaire sa production culinaire.
- Dresser dans le respect des consignes.
- Envoyer les préparations culinaires.
- Communiquer dans un contexte professionnel.
- Adapter sa tenue et son attitude aux codes professionnels de l'entreprise.
- Rendre compte de son activité à son responsable.
- Communiquer au sein de l'entreprise, avec les clients, les tiers.

Évaluation de la formation

Contrôle en cours de formation.

Modalités pratiques

Public concerné	<ul style="list-style-type: none"> • Collégien, lycéen, étudiant et demandeur d'emploi. • Les bacheliers issus de la voie générale peuvent suivre le CAP en 1 an en alternance.
Recrutement	<ul style="list-style-type: none"> • Entretien de motivation. • Tests de positionnement et recrutement par l'entreprise.
Durée en Centre de Formation et en entreprise	<ul style="list-style-type: none"> • 35% en UFA
Lieu de formation	Lycée Hôtelier Notre-Dame 12 Route de la Chapelle Saint-Méen 35290 Saint-Méen-le-Grand
Accessibilité du Public en Situation de Handicap	<ul style="list-style-type: none"> • La formation est accessible aux Personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.
Validation	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle en cours de formation. • Code RNCP ou registre spécifique du diplôme : 26650
Prise en charge	<p>Dans le cadre d'un contrat (apprentissage ou pro) : prise en charge par l'OPCO (Opérateur de Compétences) dont dépend l'entreprise d'accueil).</p> <p>Formation gratuite et rémunérée.</p>
Renseignements	<p>Lycée Hôtelier Notre-Dame 12 Rue de la Chapelle St Méen 35290 SAINT MEEN LE GRAND Téléphone : 02.99.09.68.01</p> <p>Mail : alternance@notredame-stmeen.fr</p> <p>Responsable UFA : Noyer Jean-François Responsable Administratif : Blanchard Gaëlle</p>