



HÔTELLERIE RESTAURATION TOURISME



CAP CUISINE (NIVEAU 3)

RNCP : 38430
CPF : 246879
ROME : G1602

AVEC LE CAP



Le métier, les objectifs de la formation et les compétences visées

Le titulaire du CAP cuisine exerce un emploi dans les métiers de la cuisine de tous les secteurs de la restauration traditionnelle, commerciale et collective.

Sous l'autorité d'un responsable :

- il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en oeuvre 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.

Après une expérience en qualité de commis de cuisine, il pourra accéder à des postes à responsabilité.

Contenus

Unités Professionnelles (UP)

Bloc de compétences (UP1)

- Organisation de la production de cuisine
- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de préventions liées à l'activité
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et de temps imparti

Bloc de compétences (UP 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 dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et sécurité
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession



Contenus

Unités générales (UG)

- UG1 Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- UG2 Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
- UG3 Education physique et sportive
- UG4 Langue vivante (niveau A2 du CECRL)
- UG5 Arts appliqué
- Brevet de Secouriste Sauveteur du Travail.
- Initiation à la création ou reprise de commerce en HRT



Public concerné

Tout public



Prérequis

Niveau 3ème



Modalités d'accès

Entretien de motivation, accompagné d'un test de positionnement (en fonction des diplômes détenus)



Délai d'accès à la formation

Nous consulter.



Méthodes et modalités d'évaluation

Diplôme délivré en contrôle en cours de formation (CCF)



Personne en situation de handicap

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



Modalité de formation

Présentiel



Tarif

13,50€ l'heure de formation



Financements

OPCO, projet de transition professionnelle (PTP), individuel payant



Lieu

Lycée Professionnel Lavoisier
31 rue Lavoisier
59100 Roubaix



Intervenants

Formateurs experts dans le domaine.



Durée de la formation

- De 450 à 800h en centre (en fonction du positionnement)
- 14 semaines de stages (PFMP) en entreprises



Réunions d'informations collectives

Nous consulter

Pour + d'infos

Retrouvez l'ensemble de nos dates de sessions et de réunions d'information collectives sur :



Contactez-nous

GRETA Lille Métropole

@ contact.greta-lille@ac-lille.fr

☎ 03 20 74 67 10

Xavier Leblanc

Conseiller en formation continue

@ Xavier.leblanc@ac-lille.fr

☎ 03 20 74 67 10

Louise Batista

Assistante de formation

@ Louise.batista@ac-lille.fr

☎ 03 74 46 83 11