

CAP CUISINE 2024

Diplôme de niveau 3 (ancien niveau V) éducation nationale
RNCP26650



TITRE PROFESSIONNEL
CUISINIER/ÈRE



Objectifs pédagogiques : connaître les produits et techniques culinaires

Public : Tout public, Contrat de professionnalisation / Contrat d'Apprentissage

Prérequis : aucun

Equipe pédagogique : formateurs issus de la restauration

Méthodes et moyens pédagogiques : alternance entre cours théoriques et mises en situation au restaurant d'application

Positionnement du stagiaire et individualisation du parcours de formation : Entretien de positionnement avec le conseiller formation et /ou le formateur.

Sanction de la formation : attestation de fin de formation et diplôme si validation

Suite de parcours : assistant d'établissement, management d'équipe

Poursuite d'étude : bac pro, BP cuisine, mentions complémentaires

Suivi et évaluation de la formation : Feuilles d'émergence, évaluation des acquis en cours de à 3 et 6 mois

Session : entrée/sortie permanente

Nombre d'heures en centre : en fonction du type de contrat (nous consulter)

Lieu de formation : Académie Lax – 175, avenue de Prades 66000 Perpignan

Accès à la formation et coût :

Financement nous consulter. Devis sur demande.

Prévoir un délai suffisant si prise en charge.

Contact : contact@academielax.com

Tel : 09.52.27.34.71

Accès des locaux conformes aux personnes à mobilité réduite

Accueil des personnes en situation de handicap, par le référent handicap, en entretien

Le métier : le cuisinier en restauration :

Le cuisinier exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des légumes et des desserts de restaurant. En fonction de la recette ou de l'effet recherché, il identifie les épices, les aromates ou les condiments et assaisonne les préparations. Au moment du service, il fait preuve d'organisation, de rigueur et d'efficacité pour répondre aux annonces et envoyer les plats dans le temps imparti. Il contrôle leur qualité gustative et les dresse en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des présentations. Lors de la préparation de banquets ou en restauration collective, il met en œuvre des techniques spécifiques aux productions en quantité.

Le cuisinier contrôle quotidiennement l'état de ses stocks et en informe sa hiérarchie. Lors de la réception, il contrôle les quantités et la qualité des marchandises et les range.

Il effectue l'ensemble de ces opérations en appliquant les bonnes pratiques d'hygiène et en respectant les consignes de sécurité au travail. Il organise son travail en fonction de la production à effectuer et maintient son poste de travail propre et ordonné.

En fonction de la taille de la structure, le cuisinier travaille seul ou en équipe sous la responsabilité du chef. Il communique avec les équipes de salle et de cuisine. Il est amené à échanger en anglais avec ses collègues et avec la clientèle. Le cuisinier représente l'établissement en portant la tenue réglementaire et en adoptant une posture appropriée. Il pourra être amené à superviser un personnel moins expérimenté. L'emploi s'exerce dans des établissements de type traditionnel tels que des restaurants gastronomiques ou à thème, dans des brasseries, dans la restauration rapide, chez des traiteurs, dans des établissements de type collectif tels que des restaurants d'entreprise, scolaires ou dédiés à la santé, ou dans la restauration mobile telle que sur des bateaux, dans les trains et à domicile. Suivant le type de restauration, le cuisinier est en contact direct avec la clientèle.

Programme de la formation CAP cuisine

1- Organisation de la production de cuisine

- Réceptionner et contrôler les livraisons et les stocks quotidiennement
- Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage
- Transmettre à son responsable les informations liées à l'approvisionnement
- Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation
- Participer aux opérations d'inventaire
- 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 sa production en fonction de tous les éléments de contexte

2- Préparation et distribution de la production 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
- Réaliser les techniques préliminaires
- Cuisiner : des appareils, des fonds et des sauces, des entrées froides et des entrées chaudes, des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés, des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs, des garnitures d'accompagnement
- Préparer des desserts

- Cuisiner des produits et des spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire
- Contrôler la qualité gustative tout au long de la production
- Apprécier et rectifier si nécessaire sa production culinaire
- Dresser dans le respect des consignes
- Envoyer les préparations culinaires
- Adapter sa tenue et son attitude aux codes professionnels de l'entreprise
- Rechercher et utiliser les informations économiques, sociales et juridiques spécifiques au secteur professionnel
- Rendre compte de son activité à son responsable
- Communiquer au sein de l'entreprise
- Communiquer avec les clients, les tiers

Enseignement général du programme CAP Cuisine

- Français
- Histoire – Géographie, Enseignement Moral et Civique
- Mathématique et Physique Chimie
- Prévention, Santé et Environnement
- Langue vivante

Les étudiants déjà titulaires d'un diplôme de niveau 4 (baccalauréat ou équivalent) ou 3 sont dispensés de l'enseignement général du programme CAP Cuisine