CAP
Cuisine

Académie Lax
CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE - CFA

Le commis de cuisine réalise avec précision les préparations culinaires : entrées, plats, accompagnements et desserts. Il choisit les assaisonnements adaptés et veille à la qualité et à la présentation des plats. Organisé et efficace, il respecte les délais de service et adapte ses méthodes en cas de production en grande quantité.

Diplôme de niveau 3 (ancien niveau V) - enregistré au RNCP sous le n°38430
https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/

Niveau validé
3

1 semaine/mois en centre
3 semaine/mois en entreprise

Contrat d'apprentissage
OU
Financement personnel

Prérequis
Aucun

Admission:

Entretien sur place pour déterminer votre projet
Mise en place d'un parcours personnalisé selon profil
Test à l'entrée en formation pour connaître votre niveau
Financement validé en amont de la formation

Accessibilité

Objectifs pédagogiques:

- Réaliser des productions culinaires simple
- Dresser et envoyer les productions esthétiquement
- Réceptionner et stocker les denrées alimentaires
- Respect des règles d'hygiène

Public:

- Tout public

Équipe pédagogiques:

- Formateurs issus de la restauration

Sanction de la formation

- Attestation de fin de formation
- Diplôme si validation

Suite de parcours

- Commis de cuisine
- Premier Commis
- Commis pâtissier
- Commis tournant

Académie Lax 09.52.27.34.71 contact@academielax.com

Programme

Enseignement général

- Français
- Histoire - Géographie, Enseignement moral et civique
- Mathématique et Physique chimie
- Prévention, Santé et Environnement
- Langue vivante

Taux de réussite aux examens en 2025 : 75%

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

Prochaine session:

Entrée et sortie permanente

Lieu de formation:

175 Avenue de Prades, 66000, Perpignan

Accessibilité:

Parking sur place
Bus: ligne 1, arrêt Mas Bruno

Académie Lax
CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE - CFA