

CAP cuisine

Image not found or type unknown

Objectifs

Assurer une production culinaire et sa distribution dans le respect des consignes de travail, des règles d'hygiène et de sécurité, de rentabilité, en veillant à satisfaire la clientèle pour occuper un poste de cuisinier dans le secteur de la restauration commerciale, collective (commis de cuisine puis chef de cuisine).

Contenu

Domaine professionnel

- connaître les produits alimentaires
- gérer l'approvisionnement et le stockage
- maîtriser les techniques culinaires de base, dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité
- analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et valoriser les préparations
- élaborer un menu
- organiser et entretenir son poste de travail dans le respect de la réglementation
- Communiquer en fonction du contact professionnel et en respectant les usages de la profession

Domaine général

- maîtriser les compétences en français, mathématiques, sciences, anglais nécessaires à la gestion des situations professionnelles

Mise en situation professionnelle (période en entreprise).

En alternance

Oui

modalité d'admission

CV - entretien de motivation - évaluation préformative

Modalités pédagogiques

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

Tarif

8250€ pour 550 heures

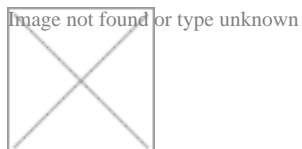
Durée indicative

De 518 à 800 heures

A noter

Durée

maxi 769h centre / 490h en entreprise ; parcours adaptable selon l'expérience antérieure et le niveau de formation générale



évaluation DES FORMATIONS hotellerie-restauration

Contacts

Greta GRENOBLE

Service Hôtellerie-Restauration

6 rue Alfred de Vigny
38000 Grenoble
HARLEUX Christine
Tél : 04 76 70 81 16