



CAP Cuisine

Public :

Adultes, demandeurs d'emploi

Pré requis :

Maîtrise des savoirs fondamentaux

Nombre de participants :

12 personnes (8 minimum)

Organisation pédagogique :

- Formation en alternance (contrat de professionnalisation)
- Formation continue avec périodes de stage en entreprise

Moyens pédagogiques :

- Salle de technologie
- Cuisine pédagogique (dont équipement pour collectivité)
- Salle de classe
- Salle informatique

Durée : 800 heures en centre, 490 en entreprise.

Dates prévisionnelles :

27 février au 15 décembre 2017

Validation :

CAP Cuisine

Lieux :

GRETA Haute Somme
Collège Béranger
20, avenue Mozart
80200 PERONNE

OBJECTIFS

- Remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale ou collective.
- Assurer la production culinaire et sa distribution, dans le respect des consignes et règles d'hygiène et de sécurité, sous l'autorité d'un responsable. Organiser son travail et participe à l'approvisionnement et au stockage des produits.
- Occuper un poste de commis dans le secteur de la restauration commerciale, de la restauration collective, des entreprises connexes à l'industrie hôtelière. Travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés. Son activité exige un comportement et une tenue adaptée, une bonne résistance physique, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Exercer principalement dans la fonction production culinaire (préparations préliminaires, cuissons, appareils, préparations de base, fonds, sauces, pâtisseries) et sa distribution. Participer également à l'approvisionnement, au stockage, à l'organisation et la gestion de son travail.

PROGRAMME

➔ Approvisionnement, organisation, production et distribution culinaire :

Dresser une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations à partir de documents ; Planifier son travail ; Organiser et gérer son poste de travail en tenant compte des impératifs de production ; Réaliser de façon rationnelle et logique les préparations culinaires ; Effectuer les cuissons ; Réaliser les appareils, les préparations, les fonds et les sauces de base ; Réaliser les hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, les pâtisseries, les desserts ; Dresser les préparations culinaires ; Participer à la distribution ; Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement du matériel et des locaux ; Effectuer un état des stocks ; Réceptionner les marchandises et les contrôler ; Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire ; ...

➔ Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise :

Histoire de la cuisine, vocabulaire culinaire, produits, préparations de base et culinaires, cuissons, éducation du goût et odorat, locaux, matériel, personnel de cuisine, procédés de conservation, approvisionnements, relations cuisine/restaurant ; Biochimie et qualité nutritionnelle des aliments, alimentation rationnelle, contamination et prolifération, intoxications alimentaires, démarche HACCP, production de chaleur, sécurité des locaux, prévention des risques professionnels ; Environnement économique : entreprise et ses partenaires, ménages et budget, protection des consommateurs ; Environnement juridique : statut juridique de l'entreprise, commerçant ; Environnement commercial : approvisionnement et stockage, facturation et règlement ; ...

■ Enseignement général

- ➔ Mathématiques
- ➔ Sciences
- ➔ Expression française
- ➔ Histoire et géographie
- ➔ Anglais

Votre contact :

Claire ANTHOINE

Conseillère en formation continue

canthoine.greta@ac-amiens.fr

Tél. 06 25 21 00 16