



Entreprise :

OBJECTIFS

Préparer aux épreuves du CAP cuisine définies par le référentiel d'examen

Être capable de :

- d'effectuer des préparations préliminaires,
- de réaliser des cuissons, des fonds de sauce,
- de confectionner des pâtisseries,
- de savoir approvisionner, conserver et stocker les vivres,
- d'organiser le poste de travail,
- d'envoyer les plats en salle de restaurant,
- de remettre en état le poste de travail et les locaux, après un service de cuisine,
- d'appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

MODALITE DE LA FORMATION

Présentiel.

PUBLIC

Tout public ayant idéalement une première approche du milieu professionnel.

PRE-REQUIS

Être âgé(e) de 16 ans minimum, niveau 3^{ème} requis.

LIEU DE LA FORMATION

En centre de formation.

FORMATEUR

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

DUREE DE LA FORMATION

Faire un copier/coller de la convention.

MOYENS MIS EN ŒUVRE POUR SUIVRE L'EXECUTION DE LA FORMATION

Signature de feuilles d'émargement (états de présence) signées par le stagiaire et le formateur en centre pour chaque demi-journée de formation.

METHODOLOGIE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Cours théoriques et formation pratique sur plateau technique.

SUIVI ET EVALUATION

Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques en centre et en entreprise.

Diplôme délivré à l'issue des examens.

Délivrance d'un diplôme de l'éducation nationale.

Fait à _____, le _____ / _____ / _____, en autant d'exemplaires que de parties.

Apprenant :

Formation CAP CUISINE

heures

I Organisation de la production de cuisine

Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage

- Réception et contrôle des livraisons et les stocks
- Les supports et les outils
- Transmission des informations liées à l'approvisionnement
- Les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation
- L'inventaire

Contribuer à l'organisation d'une production culinaire

- Les consignes et les fiches techniques de fabrication
- Les besoins en matériels et en matière d'œuvre
- Les techniques nécessaires à sa production
- Ordonner et planifier sa production en fonction de tous les éléments de contexte

II Préparation et distribution de la production de cuisine

Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine

- Contrôle des denrées nécessaires à sa production
- Mise en place et maintien en état le poste de travail
- Les procédures de conservation et de conditionnement des denrées

Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner

- Les techniques préliminaires
- Appareils, fonds et sauces
- Entrées froides et entrées chaudes
- Mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés
- Mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs
- Garnitures d'accompagnement
- Les desserts
- Les produits et les spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire
- Contrôle de la qualité gustative tout au long de la production

Contrôler, dresser et envoyer la production

- Appréciation et rectification de la production culinaire
- Dressage dans le respect des consignes
- Envoi les préparations culinaires

Communiquer dans un contexte professionnel

- La tenue et attitude
- Communiquer au sein de l'entreprise
- Communiquer avec les clients, les tiers

III. Matières générales

- Français,
- Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
- Prévention santé environnement
- Langue vivante

Signature et cachet de l'entreprise

Signature de l'alternant