

## CAP Cuisine

### Description

#### Champs de Méta

#### Prerequis :

- Travailler en équipe
- Connaître et appliquer parfaitement les règles d'hygiène et de sécurité
- Intégrer les techniques de production culinaire
- Réaliser ses missions dans les temps donnés et respecter les consignes
- Analyser, contrôler la qualité de sa production
- Dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel

#### Enseignement professionnel :

- Réalisation d'un inventaire des produits nécessaires
- Planification et organisation du poste de travail
- Connaissance des différents modes de cuisson
- Maîtrise des techniques culinaires de base
- Application des normes d'hygiène et de sécurité

#### Programme De La Formation :

#### Enseignement général :

- Mathématiques – français – histoire-géographie – anglais – prévention, santé et environnement – Sciences appliquées

#### De 750 à 1050 heures totales

#### Informations Dates :

- Formation en alternance : Contrat de professionnalisation / contrat d'apprentissage
- Période en entreprise
- Formation à temps plein

#### Informations Public :

- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Particuliers

- Informations Validation :**
- Attestation de fin de formation
  - Certificat d'aptitude professionnelle (CAP) Cuisine, Diplôme de l'éducation Nationale – Niveau 3