

CAP Cuisine

Agence(s): Mortagne.

Secteur(s): Hôtellerie et Restauration.

Type(s): Formation métier.

Compétences visées:

- 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

Programme de la formation:

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

Enseignement général :

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

Durée / rythme:

De 750 à 1050 heures totales

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



Infrep

Formation et ingénierie des compétences

<https://www.infrep.org>

Public:

- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Particuliers

Validation:

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