

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

CUISINE



OBJECTIFS :

Être capable d'assurer une production culinaire et sa distribution dans tous types de cuisines, de travailler en respectant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur ainsi que l'environnement. Le cuisinier maîtrise les techniques culinaires de base et sait travailler en équipe.

**PROGRAMME DE FORMATION
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL**

Enseignement professionnel (252h annuels)

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation d'une production culinaire et organiser le poste de travail tout au long de l'activité culinaire
- Préparation et production en cuisine 1er niveau
- Cuisiner des entrées froides et entrées chaudes
- Cuisiner des mets à base de poissons, de coquillages
- Cuisiner des mets à base de viandes, de volailles, d'œufs, de gibiers, d'abats
- Préparer des desserts
- Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région
- Prévention Santé Environnement

Enseignement général (168h annuels)

- Français Histoire-Géographie EMC
- Mathématiques Sciences Physiques et Chimiques
- Education Physique et Sportive
- Anglais

Enseignements complémentaires :

- SST : Sauveteur Secouriste du Travail

PUBLIC VISÉ

- Demandeurs d'emploi ayant validé un projet professionnel
- Apprentis
- Salariés

PRÉREQUIS

- Maîtriser les savoirs de base en langue française (lire, écrire, compter)
- Être médicalement apte à l'exercice du métier

LIEU DE FORMATION

Ecole des métiers CFA82 11
rue E. Mercadier
82000 Montauban
8h | 12h - 13h30 | 16h30

TARIFS

- Contrat d'apprentissage : prise en charge par l'OPCO
- Autres dispositifs : nous contacter

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Salles équipées Matière d'œuvre et matériel professionnels fournis
- Formateurs qualifiés et expérimentés
- Apprentissage actif
- Formation en présentiel

SUIVI ET ÉVALUATIONS

- Evaluation des acquis tout au long de l'année.
- Evaluations écrites et orales, QCM
- Travaux pratiques.
- Carnet de liaison et visites en entreprise

ecoledesmetier82.fr

contact@edmcfa82.fr

05 63 03 53 39

DÉLAIS D'ACCÈS

A la signature du contrat
Rentrée en septembre

MODALITÉS D'EXAMEN

Contrôle en cours de formation (CCF) ou Examen ponctuel. Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

POURSUITE D'ÉTUDES

BP Arts de la Cuisine

EN ALTERNANCE

APPRENTIS : 24 semaines CFA (35h) sur 2 ans.
Possibilité de parcours individualisés après positionnement
Stagiaires FC : 12 semaines CFA (35h) sur 1 an

ACCÈS HANDICAP

Contactez notre référente handicap:
k.boukri@edmcfa82.fr

DÉBOUCHÉS

Commis de cuisine
Cuisinier
Pizzaiolo
Traiteur

