

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. Pas de 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:
b.gautier@edmcfa82.fr

DÉBOUCHÉS

Commis de cuisine
Cuisinier
Pizzaiolo
Traiteur