

CAP Cuisine

Mis à jour le 4 juin 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Connaissances dans les enseignements généraux : opérations de base, règle de 3, lire et écrire
Niveau d'entrée : niveau 1 (sorti de 3ème)

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Tout public

Rythme

Temps plein

Durée en centre

980 heures

Durée en entreprise

350 heures

Validation

Evaluations en CCF (Contrôle en Cours de Formation) et/ou épreuves ponctuelles

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

– CAP Cuisine
– Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Entrée-sortie permanente

Non

RNCP/RS 38430 : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/>

Objectifs professionnels

- Gérer l'approvisionnement et le stockage
- Organiser son travail en tenant compte des impératifs de production
- Réaliser des préparations culinaires
- Dresser et mettre en valeur des préparations culinaires et participer à la distribution

Contenu

Approvisionnement et organisation
Production et distribution
Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise
Expression française
Mathématiques
Langue vivante
Prévention Santé Environnement

Modalités pédagogiques

Face à face pédagogique
Mise en situation
Travaux pratiques
Mise en situation sur plateaux techniques professionnels
Ateliers en groupe

Méthode

Cours en groupe et/ou en sous-groupe
Echanges individuels avec le formateur référent

Moyens

Salles banalisées, salle multimédia
Livres et supports
Plateaux techniques de la section hôtellerie

Profil des intervenants

Formateurs-trices issu-e-s de l'équipe pédagogique de la section Hôtellerie Restauration des Lycées diplômés et dont les profils ont été validés par le Rectorat Nancy-Metz

Les plus

Taux de satisfaction

NC

Réussite aux examens

100%

Insertion professionnelle

CAP Cuisine

100%

Délais et modalités d'accès

Entretien de motivation, de confirmation de projet et test de positionnement

Financements possibles

Prise en charge des frais de formation possible par Transition Pro

Poursuite de parcours

- Emplois : Commis de cuisine ; Second de cuisine ; Employé de restauration collective ; Chef de rang ; Chef cuisinier
- Poursuite de parcours : BP Cuisine ; BAC PRO Cuisine

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Est
- 11 rue Jean-Baptiste Dumaire BP 61165
57215 SARREGUEMINES Cedex
- greta-lorraine-est@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 98 96 00