



CAP CUISINE

Il réalise des plats, dans le respect des consignes, des règles d'hygiène, de sécurité et de rentabilité. Il utilise différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement). Il organise son poste de travail, prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un met. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu et contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à certaines contraintes horaires. Le diplômé peut envisager un emploi en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective, du secteur privé et des collectivités territoriales.



Public visé

Pour les demandeurs d'emploi

- Avoir plus de 16 ans et être inscrit à Pôle Emploi
- Projet professionnel validé

Pour les salariés

- Salarié sans expérience particulière



Durée

Pour l'alternance

- 800 heures / 24 mois – durée ajustable selon les antécédents de parcours et diplômes
- Alternance 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise

Pour les demandeurs d'emploi

- 1300 heures sur 11 mois
- Alternance 24 semaines en centre de formation et 14 semaines en entreprise

Pour les salariés

Cette durée peut varier selon le profil du candidat



Lieu de la formation

Maison de la Formation
120 rue du Porteau
86000 Poitiers



Contact

Christine DANSAC
cdansac@mdf86.net
05 49 37 44 96

Voie d'accès : Alternance Formation continue Demandeurs d'emploi VAE

Pré-requis

Pour l'alternance

- Avoir effectué la scolarité obligatoire (16 ans et + ou sortie de 3^{ème})
- Possibilité d'aménagement et réduction de parcours en fonction des diplômes acquis antérieurement.
- Possibilité de suivre la formation sur 12 mois si titulaire d'un diplôme équivalent et/ou supérieur

Pour la formation continue

- Formation à temps plein ou temps partiel selon les dispenses d'épreuves sur 1 an
- Projet professionnel validé

Pour les demandeurs d'Emploi

- Avoir + de 16 ans et inscrit à Pôle Emploi

Conditions d'inscription

Pour l'alternance

- Être âgé de 16 à 30 ans non révolus
- Se préinscrire en ligne
- Satisfaire aux prérequis et/ou se présenter à l'entretien de motivation
- L'admission est définitive à la signature du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

Pour les demandeurs d'emploi

- Être inscrit à Pôle Emploi.
- Avoir une prescription de Pôle Emploi, Mission Locale, CAP Emploi, ADFF, SIAE

Pour les salariés

- La formation doit être validée en amont par votre entreprise

Activités professionnelles en entreprise

Sous l'autorité d'un responsable en cuisine qualifié et formé au Permis de Former :

- Approvisionner, stocker, organiser le travail et la production
- Réaliser des plats en sachant équilibrer la prestation
- Choisir les produits qui serviront à leur élaboration
- Contribuer à l'évolution de la carte du restaurant
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Communiquer en respectant les usages de la profession

Entreprises d'accueil

Entreprises ouvertes à l'année

- De restauration traditionnelle et/ou café-brasserie en entreprise indépendante ou chaîne hôtelière avec une carte et menus étoffés, offrant une gamme de production variée, les circuits courts étant très appréciés
- Structure d'hôtellerie-restauration permettant l'apprentissage aussi des activités d'hébergement, petits déjeuners et salle de séminaire
- Résidences médicalisées – EHPAD – villages vacances – parc de loisirs – restauration collective



CAP CUISINE

Validation

Diplôme de niveau européen 3 (CAP, BEP) délivré par L'éducation nationale
Code RNCP : 26650

Coût de la formation

Apprentissage et Contrat Professionnalisation

Coût de la formation pris en charge par l'entreprise / OPCO

Demandeurs d'emploi et salariés:
Nous consulter

Date de session

Pour l'alternance et salariés :
Une rentrée à l'automne (septembre/octobre)

Pour les demandeurs d'emploi :
Une rentrée en août

Comment s'inscrire ?



ou

Flashez-moi



<https://net-ypareo.mdf86.net/netypareo/index.php/preinscription>



Nos établissements sont engagés dans une démarche de progrès pour l'accessibilité des centres de formation, en collaboration avec le Centre Ressource Formation Handicap.

Pour connaître la faisabilité de votre projet de formation, contactez directement notre référent handicap : cciv-formation-handicap@mdf86.net

Programme et contenu

Domaine Professionnel

Pôle 1 - Organisation de la production de la production culinaire

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage, réceptionner, contrôler, stocker les marchandises et inventaire
- Contribuer à l'organisation d'une production culinaire : collecter les informations, identifier les besoins en matières d'œuvre, déterminer les techniques de productions, ordonner et planifier sa production

Pôle 2 - Préparation et distribution de la production culinaire

- Organiser le poste de travail et le maintenir en état : contrôler ses denrées - appliquer les procédures de conservation et conditionnement des denrées
- Mettre en œuvre les techniques de base et les cuisiner : réaliser une production traditionnelle et des spécialités régionales
- Contrôler, dresser et envoyer la production
- Communiquer : adapter sa tenue, utiliser les informations économiques et sociales spécifiques au secteur professionnel, rendre compte de son activité à son responsable, communiquer au sein de l'entreprise et avec les clients

Enseignement Général

- Français
- Histoire-géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques – Sciences physiques et chimiques
- Education physique et sportive
- Langue vivante – anglais
- Prévention – Santé

Nos points forts

- Une équipe à votre disposition pour votre recherche d'entreprises
- Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance tripartite Centre de formation / entreprise formatrice / apprenant
- Donner du sens aux apprentissages entre apports théoriques et applications pratiques
- Une équipe pédagogique constituée en partie de professionnels reconnus
- Accès à une plateforme numérique de formation à distance
- Cours d'autoformation et suivi individualisé gratuits
- Notre expertise dans les métiers du secteur Café Hôtel Restaurant Tourisme Loisirs et l'apprentissage depuis plus de 30 ans
- Possibilité d'être accompagné et participer à des concours de renom
- Plateaux techniques cuisines et pâtisseries de mises en situation professionnelles avec Restaurant Pédagogique

Débouchés professionnels

- Commis de cuisine
- Cuisinier

Poursuite d'études

- BAC PRO Cuisine
- Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant
- CAP CS HCR en 1 an



CCI VIENNE FORMATION

120, rue du Porteau BP 495 - 86012 POITIERS Cedex
Tél : 05 49 37 44 50 E-mail : cciv.formation@mdf86.net
N° déclaration d'activité : 54860109086



www.poitiers.cci.fr/formation

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE LA VIENNE

Siège social : 7 Avenue du Tour de France
CS 50146 Chasseneuil - 86961 Futuroscope Cedex
Tél : 05 49 60 98 00
SIRET 18860003500144