



# 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  
ZI de la République  
120 rue du Porteau BP 495  
86012 Poitiers Cedex



## 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<sup>ème</sup>)
- Possibilité d'aménagement et réduction de parcours en fonctions 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 demandeur 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 Professionnalisant

Coût de la formation pris en charge par l'entreprise

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 ?

[www.poitiers.cci.fr](http://www.poitiers.cci.fr)



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](mailto: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](mailto:cciv.formation@mdf86.net)

Internet : [www.poitiers.cci.fr/formation](http://www.poitiers.cci.fr/formation)

N° déclaration d'activité : 54860109086

Suivez l'actu de CCIV FORMATION



[www.poitiers.cci.fr/formation](http://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

Internet : [www.poitiers.cci.fr](http://www.poitiers.cci.fr)

SIRET 18860003500144