

DEMAIN, JE SERAI CUISINIER(E)

PROPOSITION DE FORMATION :

CAP CUISINE (NIV V)

OBJECTIFS

- Réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
- Connaître les produits alimentaires et gérer l'approvisionnement.
- Préparer les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assembler des produits pré élaborés.
- Apprendre les techniques de cuisson et de remise en température.
- Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...).
- Élaborer un menu
- Entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité

PRE-REQUIS

- Cet environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires
- Admission après entretien
- Maîtriser des bases en français et mathématiques
- Avoir + de 18 ans

DUREE

- 600 heures en centre
- 490 heures en entreprise
- Du 24/09/2018 au 17/05/2019 à Luxeuil
- Du 01/10/2018 au 31/05/2018 à Vesoul

LIEU

- Lycée LUMIERE
33 Rue Grammont
LUXEUIL LES BAINS
ET
Lycée PONTARCHER
4 Place Jacques Brel
70000 VESOUL

PUBLIC

- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Individuels

CONTENU DE LA FORMATION

- Techniques professionnelles de confection des plats et des desserts
- Technologie appliquée : manipulations, suivi de démonstrations de type professionnel, technique, économique, scientifique
- Technologie professionnelle : étude les produits, les préparations, les cuissons, la culture culinaire, les personnels, les arts de la table, etc.
- Sciences appliquées, hygiène alimentaire : microbiologie, physique, chimie
- Communication avec ses collègues et la clientèle, connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social : initiation à la gestion commerciale et comptable, à l'économie, à la législation du travail et aux institutions publiques

MODALITÉS PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques et travaux pratiques.
- Stage en entreprise

VALIDATION

- Certificat Aptitude Professionnelle (diplôme éducation nationale). Niveau V.

CONTACTS

- Adelaïde COLLIN**
Conseillère en Formation Continue
06 72 94 03 71
adelaide.collin@ac-besancon.fr

- Elvan DOUHI**
Assistante de Formation
03 84 76 07 46
elvan.douhi@ac-besancon.fr

- GRETA Formation 70**
18 Rue Edouard Belin
70014 VESOUL
03 84 76 07 46
greta.formation.70@ac-besancon.fr