

CAP CUISINE

Apprentissage - Alternance

ENTREPRISES

Restaurants gastronomiques - Restaurants traditionnels
Restaurants à thème - Néorestaurations - Restauration rapide

EMPLOIS

Commis de cuisine - Cuisinier

OBJECTIF

Former des professionnels qualifiés, capables d'occuper le poste de commis de cuisine dans tous les secteurs de la restauration et de s'adapter aux évolutions de leur métier.

NIVEAU D'ACCÈS

Troisième générale ou technologique, quatrième générale ou technologique.

DURÉE DE FORMATION

2 ans en alternance
Groupe CCI Formation/Entreprise.

VALIDATION

Certificat d'Aptitude Professionnelle Cuisine.

CONTENU

Formation professionnelle et technologique

- organisation et méthodes de travail
- production culinaire : préparation, cuisson, présentation
- technologie culinaire et sciences appliquées
- hygiène alimentaire - respect des règles d'hygiène en production culinaire
- connaissance économique, juridique et sociale de l'entreprise

Culture générale

- expression écrite et orale
- mathématiques et sciences
- histoire - géographie
- anglais

MATIÈRES DE FORMATION

Travaux pratiques de cuisine

Technologie culinaire

Sciences appliquées - Hygiène alimentaire

Environnement économique, juridique et social

Français - Histoire - Géographie

Mathématiques - Sciences

Anglais

Vie sociale et professionnelle

Education physique et sportive

