

## CAP CUISINE

### Objectifs de formation

- > Connaître les techniques de base de la cuisine
- > Être capable de concevoir une série de plats culinaires, maîtriser les règles d'hygiène
- > Faire preuve de savoir faire et d'imagination

### Métiers visés

Commis de cuisine, second de cuisine, cuisinier (ère) dans le secteur de la restauration traditionnelle : commerciale et collective.

### Conditions d'accès

Être âgé(e) de 15 ans à moins de 26 ans (hors cas particulier)

### Parcours de formation

La durée de la formation sera de 2 ans (hors cas particulier) en alternance centre de formation/entreprise 13 semaines en CFA par année de formation

Ce CAP peut se faire en Entrées/Sorties permanentes avec un parcours individualisé (de 7 à 12 mois). **Possibilité de rentrer en formation à tout moment**

### Modalités de financement

Cette formation peut être financée dans le cadre :

- > De l'apprentissage
- > Du contrat de professionnalisation
- > D'une période de professionnalisation
- > D'un financement de la Région Basse Normandie (demandeur d'emploi) et d'un cofinancement de l'Union Européenne
- > D'un Congé Individuel de Formation (CIF) (salarié ou demandeur d'emploi)
- > D'un financement individuel

Nos conseillers spécialisés vous apporteront toutes informations utiles sur ces diverses possibilités

### Validation

Diplôme "CAP Cuisine"

### Lieux de formation

Agneaux, Cherbourg-Octeville, Granville

Agneaux  
02 33 77 86 77

Cherbourg  
Octeville  
02 33 78 86 88

Granville  
02 33 91 21 30



## CONTENU DE LA FORMATION

### PARMI LES ACTIVITES PROFESSIONNELLES A REALISER EN ENTREPRISE

- > Emincer, ciseler, tailler, hacher
- > Habiller un poisson, une volaille
- > Réaliser un beurre blanc, un fumet de poisson, une sauce hollandaise
- > Pocher, griller, rôtir, frire des viandes, des poissons
- > Réaliser des pâtes de base: brisée, à crêpes, à choux
- > Dresser une assiette en respectant le volume, l'harmonie des couleurs
- > Contrôler une livraison
- > Entretien des locaux et le matériel

### DOMAINE PROFESSIONNEL

- > Technologie cuisine
- > Sciences appliquées
- > Connaissance de l'entreprise

#### **Pratique Professionnelle**

- > Prévoir les produits nécessaires aux réalisations conformément aux fiches techniques
- > Réceptionner, contrôler et stocker les denrées
- > Organiser son poste de travail en tenant compte des impératifs de production
- > Réaliser les préparations préliminaires de denrées brutes et pré élaborées
- > Réaliser des cuissons et des remises en température
- > Réaliser des appareils, des fonds et des sauces de base
- > Réaliser des hors-d'oeuvre froids, chauds et à base de pâte, des pâtisseries et des desserts
- > Dresser et mettre en valeur des préparations culinaires et participer à la distribution

### DOMAINE GENERAL

- > Français
- > Mathématiques
- > Anglais
- > Sciences Physiques
- > Histoire Géographie
- > Éducation Physique et Sportive