CONDITIONS pour postuler

- Avoir suivi une 3e générale ou pré-professionnelle

Comment **CANDIDATER** ?

Saisie du vœu d'orientation sur Affelnet

ET

pré-inscription en ligne auprès des écoles :

Débouchés professionnels

- L'emploi s'exerce dans tous les secteurs de l'hôtellerie restauration traditionnelle, gastronomique, collective, ou le secteur du tourisme et des loisirs.
- Emplois possibles : aide cuisinier, commis de cuisine, cuisinier. La maîtrise des langues étrangères permet d'envisager de travailler à l'étranger.

Poursuites possibles...

- BAC PRO Cuisine (Organisation de la Production Culinaire)
- BP Arts de la Cuisine
- Mention complémentaire (futur CS) Cuisinier en desserts de restaurant

ecoles.dordogne.cci.fr

Les écoles

CCI DORDOGNE

CAP SUR LA RÉUSSITE ET L'EMPLOI !

APPRENTISSAGE
FORMATION INITIALE
ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
FORMATION CONTINUE

Campus de la Formation Professionnelle
12, avenue Henry Deluc
24750 Boulazac-Isle-Manoire
T. 05 53 35 72 72
contact@ecoles.dordogne.cci.fr

Les écoles

CCI DORDOGNE

CAP
Cuisine

2 ans

RNCP 38430

CUISINE

MISSIONS en entreprise

PARTICIPER AUX OPÉRATIONS D'APPROVISIONNEMENT ET DE STOCKAGE

- Réceptionner et contrôler les livraisons et les stocks quotidiennement
- Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement
- Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation
- Participer aux opérations d'inventaire

CONTRIBUER À L'ORGANISATION D'UNE PRODUCTION CULINAIRE

- Prendre connaissance des consignes et des fiches techniques de fabrication
- Identifier les besoins en matériels et en matière d'oeuvre
- Déterminer les techniques nécessaires à sa production
- Ordonner et planifier sa production en fonction de tous les élements de contexte

ORGANISER LE POSTE DE TRAVAIL TOUT AU LONG DE L'ACTIVITÉ DE CUISINE

- Contrôler les denrées nécessaires à sa production
- Mettre en place et maintenir en état le poste de travail
- Appliquer les procédures de conservation et de conditionnement des denrées

METTRE EN OEUVRE LES TECHNIQUES DE BASE ET CUISINER

- Réaliser les techniques préliminaires
- Cuisiner : des appareils, des fonds, des sauces, des entrées froides, des entrées chaudes, des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés, de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'oeufs, des garnitures d'accompagnement
- Préparer des desserts
- Cuisiner des produits et des spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire
- Contrôler la qualité gustative tout au long de la production

CONTRÔLER, DRESSER ET ENVOYER LA PRODUCTION

- Apprécier et rectifier si nécessaire sa production culinaire
- Dresser dans le respect des consignes
- Envoyer les préparations culinaires

COMMUNIQUER DANS UN CONTEXTE PROFESSIONNEL

- Adapter sa tenue et son attitude aux codes professionnels de l'entreprise
- Rechercher et utiliser les informations économiques, sociales et juridiques spécifiques au secteur
- Rendre compte de son activité à son responsable
- Communiquer au sein de l'entreprise
- Communiquer avec le clients, les tiers

OBJECTIFS de la formation

- Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise
- Assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur, avoir une pratique professionnelle respectueuse de l'environnement
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise

Le PUBLIC

- Apprenti / sous contrat d'apprentissage : être âgé de 16 à 29 ans (possibilité à partir de 15 ans après une classe de 3ème). Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.
- Alternant / sous contrat de professionnalisation : être âgé de 18 à 25 ans (plus de 26 ans, nous consulter).
- Tout public en Formation Continue Exécutive : parcours individualisé, salarié, demandeur d'emploi, CPF,... (nous consulter)

Le PROFIL

- Goût réel pour les métiers de l'hôtellerie restauration
  - Etre organisé - Sens du contact - Goût pour le travail en équipe - Créativité - Respect de l'hygiène - Bonne résistance physique et au stress

QUEL TYPE de structure ?

- Tous secteurs de l'Hôtellerie - Restauration commerciale ou collective, Café, Brasserie, Hôtels, et secteurs loisirs tourisme | Entreprise saisonnière possible

Sous QUELLE FORME ?

- Formation alternée et rémunérée sur 2 ans
- Titre reconnu par l'Etat Niveau 3 de « CAP – Cuisine » RNCP n°38430.
- Diplôme délivré par le Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.
- En apprentissage : 840h de formation sur 2 ans selon un calendrier d'alternance spécifique CFA/entreprise
- Démarrage possible contrat/entreprise : juillet
- Début de la formation : à partir de septembre

Au PROGRAMME...

- Domaine professionnel :
  Travaux pratiques et appliqués en cuisine / Technologie cuisine / Sciences appliquées à la restauration / Gestion / PSE /Communication / Art appliqué à la profession
- Domaine général :
  Français / Histoire-Géographie / Enseignement moral et civique / Mathématiques et Physique-Chimie / Education Physique et Sportive / Anglais

COÛT de la formation

- Formation gratuite et rémunérée en alternance.
- Coût de matériel scolaire courant à prévoir
- Port obligatoire d'une tenue spécifique "écoles"
- Cotisation association AGIS : 5 € /an

Mise à jour : JUIN 2024