

CONDITIONS pour postuler

- Avoir suivi une 3^e générale ou pré-professionnelle

Comment CANDIDATER ?

Saisie du vœu d'orientation sur Affelnet
ET
pré-inscription en ligne auprès des écoles :



Pour continuer...

- Baccalauréat Professionnel Métiers de l'Hôtellerie Restauration
- Brevet Professionnel Arts de la Cuisine
- Mention complémentaire Desserts de Restaurant

ecoles.dordogne.cci.fr

Les écoles



CAP SUR LA RÉUSSITE ET L'EMPLOI !



Qualiopi
processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE VAE
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE



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



CAP Cuisine

2 ans

**CUISINE SERVICE
HÉBERGEMENT**



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 éléments 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 (de 16 à 30 ans, 15 ans à date anniversaire après une 3^e) sous contrat d'apprentissage (840 h de formation sur 2 ans) - Possibilité stage « Pass'métier » (nous consulter)
- Apprenti en situation de handicap : pas de limite d'âge
- Alternant (de 16 à 25 ans) sous contrat de professionnalisation
- Plus de 26 ans, sous condition, en contrat de professionnalisation
- Salarié ou demandeur d'emploi (parcours individualisé : nous consulter)

QUEL TYPE de structure ?

Tout établissement de restauration commerciale ou de restauration collective.

INFORMATION complémentaire

Cette formation peut être réalisée dans une entreprise saisonnière.

Sous **QUELLE FORME ?**

- Formation alternée
- Certificat d'Aptitude Professionnelle : Diplôme d'État niveau III
- 2 ans

Le PROFIL

- Goût réel pour les métiers de l'hôtellerie restauration
- Etre organisé
- Sens du contact
- Goût pour le travail en équipe
- Bonne présentation
- Mémoire
- Bonne résistance physique

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