

FIM, Accélérateur de réussite.



CAP CUISINE

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Au quotidien, il doit :

- 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

Ce diplôme oriente, en début de carrière, vers les métiers de :

- Commis de cuisine
- Second de cuisine
- Cuisinier (ère) dans le secteur de la restauration traditionnelle : commerciale et collective

VALIDATION

Le CAP cuisine est un diplôme de niveau 3 de l'Education Nationale.

Diplôme inscrit au RNCP37553.



CONDITIONS D'ACCÈS & PRÉ-REQUIS

Pour entrer en CAP, il faut :

- Avoir fini son cursus de collège.
- Être âgé(e) de plus de 15 ans et de moins de 30 ans pour l'apprentissage (sauf dérogation)
- Être doué(e) d'un sens artistique, savoir s'adapter à la clientèle ainsi qu'à l'entreprise, être organisé(e) et être résistant(e) au stress

Sélection : Un test de positionnement détermine votre entrée en formation

Inscription : de janvier à décembre



CAMPUS
GRANVILLE



MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Contrôle en Cours de Formation (CCF)



PROGRAMME

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

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

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

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

PRATIQUES PROFESSIONNELLES

- 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'œuvre 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

EXEMPLES DE MISSIONS OPÉRATIONNELLES EN ENTREPRISE

- Émincer, 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 chou
- Dresser une assiette en respectant le volume, l'harmonie des couleurs
- Contrôler une livraison
- Entretien des locaux et le matériel

Nos campus sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toute question relative au handicap, un référent handicap FIM est à votre écoute : emmanuel.mahe@normandie.cci.fr



LES INFOS PRATIQUES

- La durée est de 24 mois en alternance / apprentissage mais peut être de 3 ans si nécessaire. Un parcours en 12 mois est également possible.
- Rythme de l'alternance : 13 semaines par an réparties entre septembre et juin avec 1 semaine en centre et 3 semaines en entreprise

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

Cette formation peut être réalisée dans le cadre d'une reconversion professionnelle

- Coursus en présentiel



FINANCEMENTS & TARIFS

Cette formation peut être financée dans le cadre :

- De l'alternance (contrat de professionnalisation).
- De l'apprentissage.
- D'un financement de la Région Normandie (demandeur d'emploi) et d'un cofinancement de l'Union Européenne
- De la formation continue (Pro-A, plan de formation..)
- D'un Projet de Transition Professionnelle -PTP- salarié ou demandeur d'emploi
- D'un financement individuel

Les tarifs :

- Consultez notre site internet

**RETROUVEZ TOUTES LES INFOS
SUR NOTRE SITE**

