



CAP CUISINE

à Saint-Maurice-Saint-Germain du 01/09/2024 au 28/06/2026

Financé par



Formation initiale

Fondation apprentis d'Auteuil

Saint-Maurice-Saint-Germain

Tél : 02 37 53 70 64

Mail : admissions.notre-dame@apprentis-auteuil.org

CONDITIONS D'ADMISSION

Pré-requis :

Pré-requis : Au minimum après une 3^{ème} année de l'enseignement Général
Admissions : Les admissions sont possibles, tout au long de l'année, selon les places disponibles
Des journées portes-ouvertes (mars et juin) permettent tous les ans de rencontrer jeunes et quipés.
Service Admissions - 02.37.53.70.56

Niveau de sortie :

Niveau 3 (CAP, BEP)

Contenu et programme

Objectifs :

Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits préélaborés. Il a

appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu.

Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Le diplômé débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective.

Télécharger la fiche métier CAP Cuisinier

Programme :

Objectifs :

Acquérir des techniques de production culinaire.

Gérer l'approvisionnement et le stockage de marchandises.

Savoir organiser son travail.

Qualités requises :

Etre créatif, aimer associer les saveurs pour satisfaire les autres.

Souhaiter travailler des produits de qualité.

Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

Contenu :

Formation d'une durée de 2 ans

17h/semaine enseignement général

18h/semaine enseignement professionnel

Périodes de formation en entreprise :

6 semaines en seconde professionnelle

8 semaines en terminale professionnelle

Informations pratiques

Organisme responsable :

[Lycée privé professionnel Notre-Dame](#) - Saint-Maurice-Saint-Germain

Publics :

- Public de la formation initiale

Financement :

- Formation scolaire : privé

Numéro de session : 389816S / Référence GIP : 2946

Mise à jour le 25/09/2023