

# «CAP CUISINE»

## VOTRE FUTUR METIER :

Commis de cuisine

### Types de structures concernées :

Vous trouverez votre place dans les entreprises exerçant une activité de

- Restauration traditionnelle
- Brasserie
- Hôtel

### Objectifs : aptitudes et compétences visées

#### Vous aurez en charge

- la réalisation des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
- La connaissance des produits alimentaires dont vous aurez à gérer l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts).
- La préparation des légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré élaborés.
- Les techniques de cuisson et de remise en température et la réalisation des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, sauces, desserts...) à mettre en valeur lors du dressage de l'assiette.
- L'élaboration d'un menu.
- L'entretien de son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

#### Compétences :

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité,
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.
- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur.
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel.

## NOTRE OFFRE DE FORMATION :

### Public visé :

Public éligible au contrat d'apprentissage, demandeur d'emploi, salarié d'entreprise.

### Prérequis et admission :

Etre âgé de 16 à 29 ans (30 ans - 1 jour) ou avoir 15 ans mais avoir terminé son cursus de 3ème

### Validation de la formation :

CAP CUISINE- – Diplôme Education Nationale de Niveau 3

### Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Accessible sur dossier

### Durée et rythme d'apprentissage :

Contrat de 2 ans

840 heures de formation en centre soit 3 jours par semaine

### Modalités et délai d'accès :

Examen du dossier de candidature, lettre de motivation et CV

Début de la formation : selon le calendrier disponible sur demande

### Tarifs :

Formation gratuite et rémunérée pour le candidat en apprentissage, devis sur demande pour les autres public

### Inscription en ligne :

[portailpedagogique@reunion.cci.fr](mailto:portailpedagogique@reunion.cci.fr),  
puis lien espace candidature



- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

#### **La formation : méthodes et évaluation :**

Une formation professionnelle, en alternance, qui privilégie l'approche métier. La formation est validée par un examen en Contrôle en Cours de Formation (Education nationale) avec des actions professionnelles menées en entreprise.

La poursuite d'étude est possible.

Taux de réussite à 85%

#### **Poursuite d'études**

- BP Arts de la cuisine (Niveau 4)
- Mention complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant (Niveau 3)
- CAP Pâtisserie (Niveau 3)

#### **Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :**

- « Tous les sites sont accessibles ; Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap. »

Lieu et contact Pôle Formation CCIR - Centhor  
01 route de l'Eperon – 97435 Saint Gilles les Hauts - 0262 22 85 00 - [cfacenthor@reunion.cci.fr](mailto:cfacenthor@reunion.cci.fr)  
Informations complémentaires et indicateurs de résultats sur le site internet : [www.reunion.cci](http://www.reunion.cci)

## CONTENU DE LA FORMATION

### **Formation professionnelle**

- Technologie Métiers
- Travaux pratiques Cuisine et Pâtisserie
- Sciences appliquées aux équipements et à l'Alimentation
- Gestion, Communication
- Hygiène
- Prévention Santé Environnement

### **Enseignement général**

- Français, Histoire - Géographie
- Mathématiques, physique
- Anglais
- Prévention Santé Environnement
- Education physique

**POINTS FORTS :** (\*) Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise. Formation modulaire permettant l'utilisation du CPF (si éligible).

Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 5 sites de formation sur l'île, plus de 60 formations en alternance 80 % de réussite aux examens chaque année.