



«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

Aptitude :

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.
- La préparation des légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assembler des produits pré élaborés.
- Les techniques de cuisson et de remise en température et la réalisation des préparations chaudes ou froides, à mettre en valeur lors du dressage de l'assiette.
- L'élaboration d'un menu.
- L'entretien de son poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Compétences :

La formation s'articule autour de 6 blocs de compétences :

- UP 1 - Organisation de la production de cuisine
- UP 2 - Réalisation de la production de cuisine
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante
- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques

Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

- **Méthodes mobilisées :**

Une formation professionnelle, en alternance, qui privilégie l'approche métier.

- **Modalités d'évaluation :**

La formation est validée par un examen en Contrôle en Cours de Formation (Education nationale) avec des actions professionnelles menées en entreprise.

Taux de réussite : 85%

Poursuite d'études :

La poursuite d'étude est possible.

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

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

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

Prérequis :

Être 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 :

- **Diplôme, Certificat, Qualification :**

CAP cuisine – Diplôme Education Nationale de Niveau 3

- **Certification globale** du programme complet.
- **Certification partielle possible**, via une validation par blocs de compétences

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

L'organisme certificateur est l'Education Nationale

Durée et rythme d'alternance :

Durée du contrat : Contrat de 2 ans

Temps en entreprise : En moyenne 2 semaines sur 3

Modalités et délai d'accès :

- **Modalités :** Examen du dossier de candidature, positionnement à l'entrée, entretien de motivation
- **Date de démarrage :** Selon le calendrier disponible sur demande
- **Délai d'accès :** Selon délai d'acceptation du financeur

- **Inscription en ligne :**

portailpedagogique@reunion.cci.fr,
puis lien espace candidature



Tarifs :

- **Apprentissage et professionnalisation :** formation gratuite pour l'apprenant et rémunérée cf. réglementation
- **Autres dispositifs et employeurs :** nous consulter

Lieu et contact : Filière Hôtellerie-Restauration- Tourisme
Pôle Formation CENTHOR

01 route de l'Eperon – 97435 Saint Gilles les Hauts
0262 22 85 00 - cfacenthor@reunion.cci.fr

Informations complémentaires et indicateurs de résultats
sur le site internet : www.reunion.cci.fr

PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION PAR BLOC

Bloc 1 : UP 1 - Organisation de la production de cuisine

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de préventions liées à l'activité
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et de temps impartis

Bloc 2 : UP 2 - Réalisation de la production de cuisine

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

Bloc 3 : Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

- Français
Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
Devenir un lecteur compétent et critique
Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.
- Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace
Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés
Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

Bloc 4 : Éducation physique et sportive

Réaliser une performance motrice maximale
Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains
Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique
Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif
Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité

Bloc 5 : Langue vivante

Compétences de niveau A2 du CECRL
S'exprimer oralement en continu
Interagir en langue étrangère
Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

Bloc 6 : Mathématiques-Sciences physiques et chimiques

- Rechercher, extraire et organiser l'information.
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité.
- Expérimenter.
- Critiquer un résultat, argumenter.
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

POINTS FORTS : Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise.

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.