

«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.

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 imparti

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 : UG 1 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 : UG 3 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 : UG 4 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 : UG 2 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.

Bloc 7 : UG 5 PRÉVENTION, SANTÉ, ENVIRONNEMENT

L'objectif de cet enseignement est l'acquisition par les apprenants d'une certaine culture scientifique, de comportements responsables et de compétences sociales et civiques.

Cette matière s'organise autour de 4 modules de formation :

- L'individu responsable de son capital santé
- L'individu responsable de son environnement
- L'individu dans son milieu professionnel, impliqué dans la prévention des risques
- L'individu consommateur averti

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 et plus de 80 % de réussite aux examens chaque année.