

«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 9 blocs de compétences :

- Organisation de la production de cuisine
- Réalisation de la production de cuisine
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Éducation physique et sportive
- Prévention-santé-environnement
- Langue vivante étrangère
- Langue vivante (Bloc facultatif)
- Mobilité (Bloc facultatif)

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, passerelles (cf RNCP / RS) :

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 : Organisation de la production de cuisine

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises.
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire.

Bloc 2 : Préparation et distribution de la production de cuisine

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail.
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production.
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution.
- Communiquer en fonction du contexte professionnel.

Bloc 3 : Français,

Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique Français

- Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer.
- Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu.
- Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer.
- Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques.
- Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier.

Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

- Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux,
- S'appropriier les démarches historiques et géographiques.
- Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme.
- Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement.
- Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République.

Bloc 4 : Mathématiques et physique-chimie

- Rechercher, extraire et organiser l'information.
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité.
- Expérimenter, utiliser une simulation.
- Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion.
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés.

Bloc 5 : Éducation physique et sportive

- Développer sa motricité.
- S'organiser pour apprendre et s'entraîner.
- Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter.
- Construire durablement sa santé.
- Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique.

Bloc 6 : Prévention-santé-environnement

- Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation.
- Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention.
- Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix.
- Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté.
- Agir face à une situation d'urgence.

Bloc 7 : Langue vivante étrangère

- Comprendre la langue orale.
- Comprendre un document écrit.
- S'exprimer à l'écrit.
- S'exprimer à l'oral en continu.
- Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.

Bloc 8 : Langue vivante (Bloc facultatif)

- S'exprimer à l'oral en continu.
- Interagir à l'oral.
- Comprendre un document écrit dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.

Bloc 9 : Mobilité (Bloc facultatif)

- Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger.
- Caractériser le contexte professionnel étranger.
- Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger.
- Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France.
- Se repérer dans un nouvel environnement.
- Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil.

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.