

CAP cuisine

Objectif

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 (bons de commandes, stockage des marchandises, calcul des coûts).

Il maîtrise les connaissances de base en cuisine (confection des plats, dressage) et peut concevoir un menu.

Il entretient son poste de travail, est attentif aux règles d'hygiène alimentaire ainsi qu'à la sécurité.

Il peut exercer comme commis cuisinier en restauration traditionnelle ou collective [Replier](#)

- [Dates & lieux \(2\)](#)
- [Contenus](#)
- [Organisation](#)
- [Carte](#)

• **Clermont-Ferrand - Du 02/09/2019 au 03/07/2020**

- Rue du Château des Vergnes - 63039 Clermont-Ferrand
- [Institut des Métiers](#) - Tél : 04-73-23-60-00
- Contact : Madame Florence BIGAND ([Contacter](#))

Public et financement

Financement	Effectif	Recrutement
Contrat de professionnalisation	--	Ouvert
Bénéficiaire de l'action	--	Ouvert

Public : Demandeur d'emploi, Tout public

Aire de recrutement : Pays

Trouvez un logement pour votre formation / stage sur le site partenaire :



2. Clermont-Ferrand - Du 02/09/2019 au 09/07/2021

- Rue du Château des Vergnes - 63039 Clermont-Ferrand
- [Institut des Métiers](#) - Tél : 04-73-23-60-00
- Contact : Contacter l'organisme formateur ([Contacter](#)) - Tél : 04-73-23-60-00

Public et financement

Financement	Effectif	Recrutement
Contrat d'apprentissage	--	Ouvert

Public : Jeune

Aire de recrutement : Région

Trouvez un logement pour votre formation / stage sur le site partenaire :



Programme

- Approvisionnement et organisation Production culinaires
- Commercialisation et distribution de la production culinaire
- Français et histoire-géographie
- Mathématiques-sciences
- Vie sociale et professionnelle
- Education physique et sportive
- Langue vivante

Validation de la formation

[CAP cuisine](#)

Niveau de sortie : Niveau V : BEP, CAP

Métiers préparés

[Cuisinier/ère](#)

[Gérant/e de restauration collective](#)

Modalités pédagogiques

Rythme de formation :

Temps plein

En alternance
Formation en situation de travail

Modalité d'enseignement : formation entièrement présentielle

Durées et rythmes

2 an(s) heure(s)

Admission

Niveau d'entrée :
niveau V bis (prequalification)

Recrutement :

Pour les personnes en situation de handicap, le Centre de Formation d'Apprentis Spécialisé (CFAS) prépare à tous les diplômes de niveaux V et IV ouverts en apprentissage en Auvergne, en collaboration avec les CFA partenaires.

Organisme responsable

[Institut des Métiers](#)

Rue du Château des Vergnes
63039 Clermont-Ferrand

Tél : 04-73-23-60-00

Fax : 04-73-24-78-73

Mail : contact@institut-metiers.fr

Site web : <http://www.idm63.com>

Réf : 03_1600728F
Mise à jour : 20/05/2019
