

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 (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits préélaborés. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu. Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires. Le diplômé débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective. [Replier](#)

- [Dates & lieux \(1\)](#)
- [Contenus](#)
- [Organisation](#)
- [Carte](#)

• Livron-sur-Drôme - Du 30/09/2019 au 15/05/2020

- Association Drôme Ardèche de formation[...] - 5 rue de la Sablière - Site Lucien Ravit - 26250 Livron-sur-Drôme
- [Association Drôme Ardèche de formation professionnelle - Centre de formation multipro Drôme-Ardèche \(ADAFP - CFMDA\)](#) - Tél : 04 75 61 69 55
- Contact : Franck Bourret - Tél : 04 75 61 69 55

Public et financement


Financement	Effectif	Recrutement
Bénéficiaire de l'action	--	

Public : Tout public

Public relevant du conseil régional, demandeurs d'emploi, formation financée par l'entreprise ou

par le particulier

Aire de recrutement : Autres

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

Programme

Programme théoriques de la formation :

- Respect des consignes de travail et des documents techniques (fiche technique)
- Gestion optimale des matières premières et des ressources
- Respect d'une progression logique dans le temps et dans l'espace
- Propreté de son poste de travail
- Respect des techniques mises en œuvre
- Dextérité et conformité des gestes professionnels
- Attitudes et comportements professionnels
- Utilisation d'un vocabulaire professionnel
- Respect des cuissons et des assaisonnements
- Conformité sanitaire des productions
- Cuisiner :
 - des appareils, des fonds et des sauces
 - des entrées froides et des entrées chaudes
 - des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés
 - des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'oeufs
 - des garnitures d'accompagnement
 - des desserts

[Fiche détaillée sur le site de l'organisme](#)

Validation de la formation

[CAP cuisine](#)

Niveau de sortie : Niveau V : BEP, CAP

Métiers préparés

[Cuisinier/ère](#)

[Gérant/e de restauration collective](#)

Modalités pédagogiques

Modalité d'enseignement : formation entièrement présentielle

Durées et rythmes

Organisation des cours : 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

Durée en centre : 343 h

Durée en entreprise : 490 h

Durée totale : 833 h

Admission

Niveau d'entrée :

niveau V (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

Recrutement :

Aucun prérequis de niveau.

Posséder un diplôme de niveau V ou plus permet d'être dispensé des enseignements généraux (Français, H-G, Math-Sciences) sauf pour l'épreuve d'anglais qui est obligatoire. Pour en être dispensé, il faut justifier d'avoir déjà passé une épreuve de langue dans son cursus antérieur.

Organisme responsable

[**Association Drôme Ardèche de formation professionnelle - Centre de formation multipro Drôme-Ardèche \(ADAFP - CFMDA\)**](#)

Association Drôme Ardèche de formation[...]

5 rue de la Sablière

Site Lucien Ravit

26250 Livron-sur-Drôme

Tél : 04 75 61 69 55

Portable : 06 95 86 44 46

Mail : fc@cfmda.fr

Site web : <http://www.cfmda.fr>

Réf : 26_84897

Mise à jour : 20/12/2018
