



CAP CUISINE



Greta Strasbourg Europe

22 rue du Lixenbuhl
CS 60050
67402 Illkirch Cedex
www.greta-alsace.fr

Horaires d'ouverture :

Du lundi au jeudi
8h-12h 13h-16h30
Le vendredi
8h-12h 13h-16h

Numéro de déclaration d'activité :
4267P0008/67

Retrouvez-nous également sur

<https://www.facebook.com/greta.strasbourg.europe/>
https://twitter.com/greta_GSE



Contact

Michelle KAH

Conseillère en Formation

Joachim WEKSLER

Assistant(e) Formation
03.88.40.77.00
contact@strasbourg.greta.fr

Taux de réussite :

95%



Dans le cadre du CTDCO-Strasbourg (Comité Territorial de Développement des Compétences et de l'Orientation), la Région Grand Est, ses partenaires de l'emploi, de l'insertion et les branches professionnelles établissent un diagnostic territorial des besoins en compétences des entreprises. Son objectif est la mise en place d'une offre de formation répondant aux besoins des entreprises, destinée aux demandeurs d'emploi afin de permettre un retour à l'emploi efficace. L'action de formation décrite sur cette fiche s'inscrit dans cette démarche.

OBJECTIFS

Préparer le diplôme du CAP cuisine pour la totalité des épreuves du domaine général et professionnel / ou pour les matières professionnelles uniquement.

CONTENUS

Enseignement Professionnel :

► Bloc de compétence UP1 / Organisation de la production de cuisine :

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur (dont hygiène et sécurité des locaux) 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 (dont formation SST).

► Bloc de compétence UP2 / 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.

Enseignement Général : (dispensé si Niveau 5 obtenu)

- Bloc de compétence UG3 / Français, Histoire-géographie & Enseignement moral et civique
- Bloc de compétence UG4 / Mathématiques - Sciences physiques et Chimiques
- Bloc de compétence UG5 / Langue vivante

MODALITES

Méthodologie pédagogique :

Cours en salle de formation pour l'enseignement général et en atelier de cuisine pour les travaux pratiques de l'enseignement professionnel

Intervenants : professeurs expérimentés du lycée, formateurs du GRETA

Validation : CAP cuisine (diplôme Education Nationale)

Durée : 559 heures de formation, 650 heures en entreprise

Dates et Rythme : Session 1 : avril 2021 au 19 janvier 2022

Session 2 : 4 octobre 2021 au 8 juin 2022

(Sous réserve de reconduction du marché avec la Région Grand-Est)

Lieux de formation : Lycée Professionnel Aristide Briand, 67300 SCHILTIGHEIM

Tarifs : Formation prise en charge par la Région Grand Est

PUBLIC

Personnes concernées : personnes en reconversion professionnelle, professionnels souhaitant se qualifier et obtenir le diplôme

Prérequis : avoir un projet professionnel validé par un bilan de compétences et/ou un projet professionnel en lien avec la cuisine ou la restauration