

CAP CUISINE



OBJECTIFS

Le chef de cuisine est à la fois un très bon **cuisinier** et un **chef**.

En collaboration avec le directeur de la restauration, le gérant ou le propriétaire du restaurant,

- décide de la carte, il élabore les menus,
- supervise l'achat des produits (parfois avec l'aide d'un économiste) comme la réalisation des plats
- est celui à qui toute la brigade, du commis au second, doit obéir.
- recrute (en collaboration avec la direction) et forme l'ensemble du personnel de cuisine.
- Le chef est aussi un **gestionnaire**, il élabore une cuisine rentable, à la fois créative sans être ruineuse, savoir choisir et stocker les produits sans gaspillage et en respectant les normes d'hygiène, privilégier les produits de saison qui sont alors moins chers, entretenir des relations commerciales avec les fournisseurs ou encore participer à la promotion de l'établissement.

CONTENU

Domaine Professionnel

Travaux pratiques de cuisine
Techniques appliquées en cuisine
Stages en entreprise

Domaine Technologique

Technologie culinaire.
Communication professionnelle

Domaine Hygiène et sécurité

Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'équipement (Formation SST).

Domaine Enseignement général

Mathématiques.
Français
Vie sociale et Professionnelle.
Langue vivante (anglais).

DEMARCHE PEDAGOGIQUE

METHODOLOGIE :

- Alternance théorie / pratique
- Séquences d'autoformation
- Accompagnement assuré par un formateur référent

RESSOURCES :

- Hall technologique.
- Restaurant d'application.
- Supports techniques professionnels.

PERSONNES CONCERNEES

Toute personne occupant ou souhaitant occuper un poste de cuisinier.

DATES :

A définir

DUREE :

de 350h à 1197h (791h en centre et 406 en entreprise).

LIEU DE FORMATION :

En centre et en entreprise.

FINANCEMENT

Contrat de professionnalisation
Conseil Régional et FSE
CIF
Plan de formation Entreprise
Chèque Formation