

# Préparation au CAP Cuisine

## Objectifs

Acquérir les savoirs et savoir-faire définis pour chacune des matières des domaines professionnel et général selon le référentiel d'examen du CAP Cuisine du Ministère de l'Éducation Nationale.

Arrêté du 6 juillet 2004 définissant le certificat d'aptitude professionnelle cuisine et fixant ses conditions de délivrance. (Journal officiel du 20 juillet 2004)

## Périodes en centre

4 octobre au 17 décembre 2010

10 au 28 janvier 2011

7 au 25 mars 2011

18 avril au 13 mai 2011

6 au 10 juin 2011

## Périodes en entreprise

20 décembre 2010 au 7 janvier 2011

31 janvier au 4 mars 2011

28 mars au 15 avril 2011

16 mai au 3 juin 2011

## Conditions d'accès

Sélections : tests de niveau et entretien.

## Durée

749 h en centre

490 h en entreprise

**Tarif** nous consulter

**Lieu** Briançon

## Validation

CAP Cuisine organisé et délivré par l'Éducation Nationale

Inscription des candidats par le CRET auprès de l'Inspection Académique de GAP.

## Equipe pédagogique

Equipe pluridisciplinaire de formateurs diplômés dans les matières enseignées.

## Contenu

### Domaine technologique et professionnel

- 520 heures (293 h pratique et 157 h technologie et 70 h révision et préparation aux examens)

Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène, aux équipements et installation des locaux professionnels.

- Préparer et contrôler les bons d'approvisionnement pour les menus, distribuer les marchandises, les stocker, calculer le coût des matières premières
- Utiliser de façon rationnelle les locaux, les équipements et les matériels, les nettoyer, les remettre en place.
- Utiliser les documents professionnels : fiche technique, répertoire et livres pédagogiques.
- Réaliser le travail en respectant une progression logique, appliquer la réglementation concernant l'hygiène et la sécurité relative aux personnes, aux produits et aux équipements.
- Respecter les règles d'élaboration des menus.

### Domaines généraux – 229 heures

- français, histoire et géographie – 72 h
- mathématiques, sciences – 54 h
- vie sociale et professionnelle – 27 h
- législation 36 h
- anglais – 40 h

Intervention de la Fédération Départementale de l'Industrie Hôtelière sur l'hygiène et la sécurité alimentaire (HACCP).

Intervention de la Chambre de Commerce et d'Industrie

## Méthode et Organisation

Cours théoriques, démonstrations et travaux pratiques en cuisine pédagogique en alternance avec des périodes en entreprise en haute saison.

## Moyens

- . cuisine d'application
- . moyens audiovisuels
- . logiciel informatique