

CAP CUISINE

Objectifs	<p>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.</p> <p><i>Arrêté du 6 juillet 2004 définissant le certificat d'aptitude professionnelle cuisine et fixant ses conditions de délivrance. (Journal officiel du 20 juillet 2004)</i></p>		
Programme	<p>Unités professionnelles – 576 heures</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pratique 286 h – Technologie 157 h <p>Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène, aux équipements et installation des locaux professionnels.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Législation 36 h ▪ Prévention, Santé, Environnement – 27 h ▪ Préparation aux examens et révisions – 70 h <p>Unités d'enseignement général obligatoire – 166 heures</p> <ul style="list-style-type: none"> - français, histoire et géographie – 72 h (1) - mathématiques, sciences – 54 h (1) - anglais – 40 h (1) <p>(1) Dispensé en cas de niveau V (obtention à minima d'un CAP)</p> <p>Intervention de la Fédération Départementale de l'Industrie Hôtelière sur l'hygiène et la sécurité alimentaire (HACCP). (sous réserve) Intervention de la Chambre de Commerce et d'Industrie des Hautes-Alpes (Création d'entreprise)</p>		
Méthode et Organisation	<p>Cours théoriques, démonstrations et travaux pratiques en cuisine pédagogique en alternance avec des périodes en entreprise en haute saison. . Cuisine d'application / Moyens audiovisuels / Logiciel informatique</p>		
Périodes en centre	<p>3 octobre au 16 décembre 2011 - 9 au 27 janvier 2012 - 5 au 23 mars 2012 - 16 avril au 11 mai 2012 - 4 au 8 juin 2012</p>		
Périodes en entreprise	<p>19 décembre 2011 au 6 janvier 2012 - 30 janvier au 2 mars 2012 - 26 mars au 13 avril 2012 - 14 mai au 1 juin 2012</p>		
Durée	<p>742 h en centre 490 h en entreprise</p>	Lieu	<p>CRET</p>
Conditions d'accès	<p>Sélections</p> <ul style="list-style-type: none"> - Évaluation des connaissances générales - Entretien de positionnement 	Tarif	<p>Nous consulter</p>

Validation CAP Cuisine organisé et délivré par l'Education Nationale
Inscription des candidats par le CRET auprès de l'Inspection Académique de GAP.

Intervenants Équipe pluridisciplinaire de formateurs diplômés dans les matières enseignées.



Les formations du CRET sont cofinancées par l'Union Européenne.
L'Europe s'engage en PACA avec le Fonds social européen.

Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur