



PROGRAMME DE FORMATION

CAP CUISINE

OBJECTIF ET CERTIFICATION VISEE

Obtenir le diplôme, du C.A.P Cuisine délivré par le ministère de l'éducation nationale, Niveau 3. délivré par le ministère de l'éducation nationale, Niveau 3. RNCP26650. Code Diplôme 50022139.

La diplôme pour le C.A.P Cuisine est organisée en 2 blocs de compétences professionnels :

EP1 - Organisation de la production de cuisine

Compétence 1 : Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises

Compétence 2 : Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire.

EP2 - Réalisation de la production de cuisine et Prévention Santé Environnement

Compétence 3 : Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail

Compétence 4 : Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production

Compétence 5 : Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution

Compétence 6 : Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.

Et 5 blocs en matières générales :

EG1 : Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

EG2 : Mathématiques-Sciences physiques et chimiques

EG3 : Éducation physique et sportive

EG4 : Prévention-santé-environnement

EG5 : Langue vivante étrangère

DUREE ET ORGANISATION

Durée : 10 mois par an scolaire (1447 heures) dont 462 heures en centre de formation et 987 heures en entreprise.

Horaires en formation : journée de 7 heures

Possible en contrat par alternance (apprentissage ou professionnalisation)

Règlement intérieur disponible sur notre site web www.culinario.fr

CULINARIO

SAS DBD Formation & Consulting // 3, rue Albert Einstein, 66330 Cabestany

R.C.S : 909564569 // NDA : 76660257166

www.culinario.fr //T. 04 68 22 18 22 // contact@culinario.fr



Organisation en modules couvrant l'ensemble des blocs de compétences professionnels.

EP1 - ORGANISATION DE LA PRODUCTION DE CUISINE

Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons.

Stocker les marchandises

Mettre en place les marchandises nécessaires à sa production.

Participer aux opérations d'inventaire.

Collecter les informations et dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production.

Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production.

Planifier son travail.

EP2 - REALISATION DE LA PRODUCTION DE CUISINE

Contrôler ses denrées.

Mettre en place et maintenir en état son espace de travail.

Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé.

Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable.

Réaliser les techniques préliminaires.

Cuisiner.

Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région.

Choisir et mettre en place les matériels de dressage.

Dresser ses préparations culinaires.

Envoyer ses préparations culinaires.

Evaluer la qualité de ses préparations culinaires.

Communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle.

Rendre compte de son activité.

Organisation en modules couvrant l'ensemble des blocs des matières générales.

EG1 : FRANÇAIS, HISTOIRE-GÉOGRAPHIE ET EMC

Français

Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer.

Reformuler, à l'écrit et à l'oral, un message lu ou entendu.

Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer.

Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques.

Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier.

Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser.

S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie.

CULINARIO

SAS DBD Formation & Consulting // 3, rue Albert Einstein, 66330 Cabestany

R.C.S : 909564569 // NDA : 76660257166

www.culinario.fr // T. 04 68 22 18 22 // contact@culinario.fr



Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC).

Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (EMC).

Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (EMC).

EG2 : MATHÉMATIQUES, SCIENCES PHYSIQUES ET CHIMIE

Rechercher, extraire et organiser l'information.

Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité.

Expérimenter, utiliser une simulation.

Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion.

Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés.

EG3 : EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE

Réaliser une performance motrice maximale

Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains

Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique

Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif

Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité

EG4 : PSE PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT

Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation

Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention

Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix

Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté

EG5 : LANGUE VIVANTE

Espagnol / Anglais

Compréhension de l'écrit / de l'oral

Expression de l'écrit / de l'oral

L'EQUIPE PEDAGOGIQUE DE LA FORMATION :

RIUS DAVID

VOGEL DAVID

Intervenantes :

BERNARD ROXANE

TEIXIDOR JULIE

Notre équipe pédagogique est composée de professionnel de la formation.

Nos intervenants sont des professionnels diplômés du secteur concernant.

CULINARIO

SAS DBD Formation & Consulting // 3, rue Albert Einstein, 66330 Cabestany

R.C.S : 909564569 // NDA : 76660257166

www.culinario.fr // T. 04 68 22 18 22 // contact@culinario.fr



SANCTIONS DE LA FORMATION, EVALUATIONS

Diplôme du C.A.P - CUISINE

Certificat de réalisation de formation en hygiène et sécurité alimentaire / HACCP

Certificat de réalisation de formation en santé, sécurité au travail / SST

Une feuille d'émargement sera établie à la demi-journée et contre signée par le formateur au centre comme en entreprise.

Durant la formation, l'apprenant sera évalué sur les objectifs de formation en contrôle continu, par questionnements divers, des études de cas, des mises en situation, des évaluations diverses, QUIZZ, QCM.

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :

La loi du 5 septembre 2018 pour la « liberté de choisir son avenir professionnel » a pour objectif de faciliter l'accès à l'emploi des personnes en situation de handicap.

Notre organisme tente de donner à tous les mêmes chances d'accéder ou de maintenir l'emploi.

Nous pouvons adapter certaines de nos modalités de formation, pour cela, nous étudierons ensemble vos besoins.

Pour toutes questions, merci de contacter *Monsieur RIUS David*, SAS DBD FORMATION & CONSULTING par mail : contact@culinario.fr.

COUT DE LA FORMATION ET REMUNERATION :

Frais pédagogiques pris en charge par l'OPCO de l'employeur dans le cadre de l'apprentissage.

Rémunération brute mensuelle dans le cadre du contrat d'apprentissage selon la législation en vigueur.

Les employeurs et les apprentis bénéficient d'exonérations de cotisations sociales.

Financement personnel : nous contacter.

CONTACT :

Monsieur RIUS David, SAS DBD Formation & Consulting, 3 rue Albert Einstein, 66330 Cabestany,

Mail: contact@culinario.fr



04 68 22 18 22

CULINARIO

SAS DBD Formation & Consulting // 3, rue Albert Einstein, 66330 Cabestany

R.C.S : 909564569 // NDA : 76660257166

www.culinario.fr //T. 04 68 22 18 22 // contact@culinario.fr