



— FORMATION : PRÉPARATION À L'EXAMEN DU CAP DE CUISINE

Support action de formation conforme à l'art. L.6353-1 du code du travail et du décret relatif à la qualité des actions de formation professionnelle continue du 30 juin 2015

Domaine : Cuisine

Durée en heures et en jour : 21 Jours soit 147 heures

Modalité de la formation : présentiel

Public ciblé : créateur ou repreneur de lieu de restauration / reconversion professionnelle

Nombre de personnes min et max : 1 à 3

Objectifs :

Acquérir les techniques culinaires et les gestes pour se préparer aux épreuves professionnelles du CAP de cuisine classique, en candidat libre

Pédagogie :

Active et démonstrative.

Programme :

Formation théorique et pratique répartie en 3 modules avec une alternance de cours théoriques et de séances pratiques en cuisine

Approvisionnement et organisation de la production culinaire :

- Reconnaître les produits, gérer l'approvisionnement, réceptionner et stocker les marchandises, calculer les coûts
- Préparation des produits (légumes, viandes et poissons) avant élaboration d'une recette
- Respecter des normes d'hygiène,
- Identifier les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier les risques alimentaires.

Productions culinaires :

- Les techniques de cuissons (concentration, expansion, mixte)
- Les remises en température
- Les sauces
- Les viandes
- Les poissons
- Les techniques de pâtisserie
- Dressage de l'assiette
- Calculs de ratios.

Communication et commercialisation :

- Créer une carte cohérente et réalisable
- Gérer les relations entre la cuisine et la salle
- Accueillir la clientèle



FORMATION : PRÉPARATION À L'EXAMEN DU CAP DE CUISINE CLASSIQUE

Prérequis :

Être titulaire d'un CAP, BEP, BAC ou équivalent.

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

- Séances de formation en cuisine
- Cas pratiques
- Fiches techniques remises aux stagiaires

Outils et méthodes

Nos méthodes pédagogiques assurent l'acquisition et/ou l'actualisation des connaissances. Cette formation s'appuie sur des démonstrations et des mises en situation.

Supports fournis :

- Livre Travaux pratiques de cuisine (Editions BPI - Michel Maincent)
- Support d'auto-formation : Module de technologie culinaire (Editions BPI - M. Faraguna - M. Muschert)

Modalités d'évaluation des connaissances :

- Questionnaires
- Mise en situation
- Une évaluation des acquis pratiques et technologiques est faite au milieu et à la fin de chaque module.

Préparation à l'examen

- Une semaine de mise en situation pour se préparer à l'examen.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

Évaluation à chaud et à froid : Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation et envoyée par mail (J+2 mois)

A l'issue de la formation : remise d'une attestation au participant

Coût de la formation HT : 9030€

Durée en heures et en jour : 21 Jours soit 147 heures

Nombre de personnes min et max : 1 à 3