

CAP CUISINE

Objectif de la formation :



Être capable, sous le contrôle d'un responsable, de réaliser les tâches suivantes :

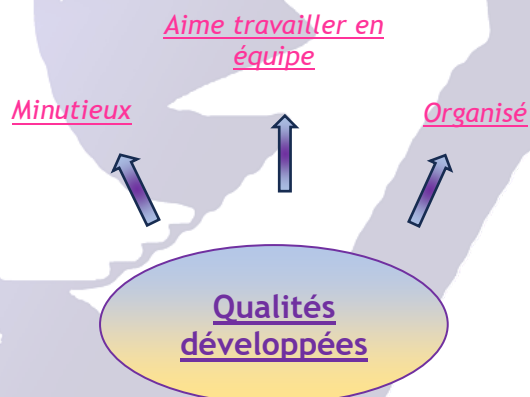
- Réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
- Connaître les produits alimentaires et en gérer l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts).
- Préparer les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assembler des produits pré-élaborés.
- Connaître les techniques de cuisson et de remise en température.
- Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...).
- Dresser une assiette.
- Élaborer un menu.
- Entretien de son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Déroulement de la formation :

La formation se déroule sur **2 années** scolaires avec des enseignements généraux (mathématiques, français...) et de l'enseignement professionnel où sont inclus **14 semaines de stage**.



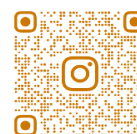
Les formations incluses dans les 2 années	
Formation SST : Sauveteur Secouriste du Travail	Formation PRAP : Prévention des Risques liées à l'activité physique
	



Poursuites d'études possibles	Vie active
MC Cuisinier en desserts de restaurant MC Employé traiteur MC Sommellerie Baccalauréat professionnel Cuisine Brevet Professionnel Arts de la cuisine	- Restauration traditionnelle, rapide, ... - Dans les cafés, les brasseries - Dans l'hôtellerie indépendante ou chaîne hôtelière



EREA Yvonne Guégan



Instagram EREA