

En résumé

Il réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement. Il prépare les légumes, viandes et poissons.

Cette formation est proposée en collaboration avec le [Campus de l'alternance](#).

A l'issue de votre formation, vous pourrez valider le CAP Cuisine inscrit au RNCP sous le n° 37553 et délivré par le Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse depuis le 02/05/2023.

Cette formation est éligible au CPF. Inscrivez-vous sur "[Mon Compte Formation](#)".

4 620 €

 385 heures en 1 an

 Éligible au CPF

 Formation certifiante

Dates et villes

Grenoble - 04 76 28 29 28

Sessions à venir - Nous contacter

Objectifs :

Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage

Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité.

Contribuer à l'organisation d'une production culinaire

Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.

Préparation et distribution de la production de cuisine.

Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine

Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur.

Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner

Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.

Contrôler, dresser et envoyer la production

Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel.

Prérequis :

Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3 ou plus.

Disposer de ses propres Equipements de Protection Individuelle (EPI).

Participants :

Ouvert en 1 an pour les personnes ayant validé un diplôme permettant la dispense des matières générales.



Salarié, demandeur d'emploi, particulier...

Effectifs :

Formation de 12 à 15 participants en moyenne.

Intervenants :

Formateurs et enseignants experts.

Tous nos formateurs répondent aux normes exigées par notre système qualité.

Le contenu

Enseignement professionnel

Travaux pratiques.

Technologie professionnelle.

Sciences appliquées.

Environnement économique et juridique.

Communication.

Approvisionnement et agencement.

Prévention, santé et environnement.

Enseignement général

Anglais (le cas échéant).

Méthodes, moyens et suivi

Moyens et méthodes pédagogiques

Restaurant d'application.

Centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens.

Salles informatiques.

Modalité d'évaluation

A l'issue de la formation, le candidat pourra valider le CAP Cuisinier par un examen national.

Accessibilité

L'inscription à cette formation est possible jusqu'à 48 heures avant le début de la session.

Dans le cas où vous mobilisez votre CPF (Compte Personnel de Formation) pour financer cette formation, l'inscription est possible jusqu'à 15 jours avant le début de la session.

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Dans le cadre de la charte H+, CCI Formation est un relais auprès des acteurs du handicap pour répondre le mieux possible à votre demande de formation. N'hésitez pas à prendre contact avec notre référente pour que nous étudions votre demande.

Lieu de la formation

Campus de l'alternance - 10 Rue Aimé Pupin, 38100 Grenoble.



5 - 7 Place Robert Schuman - 38000 Grenoble - France
T. 04 76 28 29 28 - F. 04 76 28 29 78 - cciformation@grenoble.cci.fr
www.cciformation-grenoble.fr
Siret : 183 830 017 00236 - Code NAF : 8532Z



Partenaires



5 - 7 Place Robert Schuman - 38000 Grenoble - France
T. 04 76 28 29 28 - F. 04 76 28 29 78 - cciformation@grenoble.cci.fr
www.cciformation-grenoble.fr
Siret : 183 830 017 00236 - Code NAF : 8532Z

