



# DEMAIN, JE SERAI CUISINIER(E)

FORMATION :  
CAP CUISINE (NIV V)

## OBJECTIFS

- Acquérir les compétences permettant de :
- Réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
    - Connaître les produits alimentaires et gérer l'approvisionnement.
  - Préparer les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assembler des produits pré élaborés.
    - Apprendre les techniques de cuisson et de remise en température.
    - Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...).
    - Élaborer un menu
  - Entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité

## PRE-REQUIS

Cet environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires

Admission après entretien

Maîtriser des bases en français et mathématiques

Avoir + de 18 ans

## DUREE

600 heures en centre  
490 heures en entreprise  
Du 24/09/2018 au 24/05/2019

## LIEU

Lycée LUMIERE  
33 Rue Grammont  
LUXEUIL LES BAINS

## PUBLIC

Demandeurs d'emploi  
Salariés, Individuels

## CONTENU DE LA FORMATION

**Techniques professionnelles** : confection des plats et des desserts

**Technologie appliquée** : manipulations, suivi de démonstrations de type professionnel, technique, économique, scientifique

**Technologie professionnelle** : étude des produits, préparations, cuissons, la culture culinaire, les personnels, les arts de la table, etc.

**Sciences appliquées, hygiène alimentaire** : microbiologie, physique, chimie

**Communication** avec ses collègues et la clientèle, connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social : initiation à la gestion commerciale et comptable, à l'économie, à la législation du travail et aux institutions publiques

## MODALITÉS PEDAGOGIQUES

Formation en présentiel  
Apports théoriques et travaux pratiques.  
Stage en entreprise

## VALIDATION

Certificat Aptitude Professionnelle (diplôme éducation nationale). Niveau V.

## CONTACTS

Adelaïde COLLIN  
Conseillère en Formation Continue  
06 72 94 03 71  
adelaide.collin@ac-besancon.fr

Elvan DOUHI  
Assistante de Formation  
03 84 76 07 46  
elvan.douhi@ac-besancon.fr

GRETA Formation 70  
18 Rue Edouard Belin  
70014 VESOUL  
03 84 76 07 46  
[greta.formatation.70@ac-besancon.fr](mailto:greta.formatation.70@ac-besancon.fr)