



CAP Cuisine Adulte

PERIODE

Du 8 novembre 2021 au 9 mai 2022

PUBLICS ET PRE-REQUIS

Toutes personnes en démarche de reconversion professionnelle ou personnes issues des secteurs de l'alimentation/hôtellerie restauration.

Etre titulaire d'un diplôme français de niveau 3 ou 4 (CAP, BEP ou BAC) ou équivalent européen, permettant d'être dispensé des épreuves d'enseignement général. Dans le cas contraire, le stagiaire se préparera en toute autonomie au passage des épreuves du domaine général ou se verra préconiser, après évaluation individuelle, le module Préparation aux épreuves d'enseignement général.

ADMISSION

Sur dossier et entretien

RESULTATS

88,9% en 2021

OBJECTIFS GENERAUX ET NIVEAU DE LA FORMATION

- Savoir adapter son organisation et sa production aux exigences d'un cadre professionnel
- Acquérir les connaissances et techniques de base solides permettant d'intégrer avec succès la profession et y évoluer
- Se préparer aux épreuves professionnelles du Certificat d'Aptitude Professionnelle Charcutier traiteur (diplôme Education Nationale de niveau 3)

ORGANISATION - DUREE

Modules d'enseignement professionnel : du 08 novembre 2021 au 09 mai 2022

Stage pratique en entreprise : 14 semaines

Module de révision/préparation aux épreuves du CAP : 09 mai 2022

Inscription par le Cefroc du stagiaire à la session d'examen du CAP Cuisine : passation des épreuves ponctuelles de la session de Juin 2022, aux dates fixées par les organisateurs de la certification (entre mai et juin 2022)

VALIDATION

Pour les stagiaires inscrits à l'examen du CAP Cuisine : diplôme CAP Cuisine ou attestation de blocs de compétences dans le cas d'une réussite partielle délivré par l'Académie de Paris Versailles Créteil.

Attestation de formation et acquisition de compétences délivrée par le Cefroc pour les stagiaires non-inscrits à l'examen.

STATUT ET FINANCEMENT

Cette formation est éligible au Compte Personnel de Formation

En complément de la mobilisation de vos droits acquis dans le cadre de votre CPF, vous pouvez vous renseigner sur les dispositifs mobilisables selon votre statut salarié ou demandeur d'emploi :

- CPF de transition
- Plan de développement des compétences
- Dispositif Pro A
- Formation ouverte aux demandeurs d'emploi mais non conventionnée

COUT DE LA FORMATION

- Frais de dossier : 20 euros (non restitués), frais d'inscription : 35 euros
- Frais pédagogiques et d'inscription pour l'ensemble du parcours : 7350 euros
- Equipement personnel (tenue professionnelle, mallette et petit matériel) : environ 500 euros

NB. Le CEPROC étant une association de loi 1901 non assujettie à la TVA, les tarifs sont exprimés en TTC

PROGRAMME DETAILLE DE LA FORMATION AU CEPROC

Techniques de cuisson et de préparation

Préparations préliminaires

- Tailler les légumes, les fruits,
- Travailler les œufs, le fromage...
- Habiller, détailler les poissons
- Habiller, brider, découper les volailles
- Découper, parer, détailler, ficeler les viandes
- Utiliser des produits semi-élaborés
- Refroidir réglementairement une préparation



- Préparer, travailler les produits surgelés

Cuissons

- Cuire, blanchir, pocher, glacer, griller, rôtir, poêler, sauter, braiser
- Remettre en température viandes, poissons, légumes

Appareils, fonds, sauces

- Réaliser des sauces, des marinades, dérivés de sauce
- Lier à la farine, au roux, au beurre, à la crème, à la fécule, à base de purée, par réduction
- Réaliser des fonds
- Réaliser des veloutés

Pâtisserie

- Réaliser des pâtes (brisée, feuilletée, levée, poussée...)
- Réaliser des crèmes, des sauces
- Pocher, glacer, monter

Organisation de la production et technologie

Culture culinaire et vocabulaire technique

- Mode d'organisation d'une prestation de cuisine
- Connaissance des produits et des procédés
- Les locaux et le matériel
- Le personnel et l'organisation en cuisine et avec la salle

Approvisionnement et gestion des stocks

- Démarche HACCP
- Contrôle des approvisionnements et matières premières
- Prévention Santé Environnement

Sciences appliquées

- Constituants, conservation et qualité nutritionnelle des aliments
- Notions d'équilibre alimentaire

Dressage et approche sensorielle

Connaissance de l'entreprise

- Environnement économique, juridique et social,
- L'approche économique et les éléments comptables de l'entreprise

Communication et Commercialisation

Le client et ses attentes

MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation uniquement en présentiel

Organisation des semaines au Cefroc :

- 3 jours de travaux pratiques en laboratoire pédagogique
- 2 jours pour les enseignements techniques : technologie culinaire - Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements - Connaissance de l'entreprise et de son environnement
- Horaires des cours : entre 8h et 18h

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

L'établissement, par ailleurs Centre de Formation d'Apprentis, est doté de plateaux techniques et laboratoires pédagogiques. Le Cefroc est centre d'examen et ses formateurs/enseignants interviennent régulièrement dans les jurys d'examen.

MODALITE D'EVALUATION

Bilans ponctuels et certification par épreuve terminale

VALIDATION DE L'EXAMEN

La validation de l'examen peut se faire pour tous les blocs de compétences ou par blocs de compétences. Il est possible de garder le bénéfice des blocs validés pendant 5 ans. Le bénéfice est sans limite de durée pour les personnes en situation de handicap.

PROFIL DE L'EQUIPE ENSEIGNANTE

Formateurs diplômés et disposant d'une expérience professionnelle d'au moins 5 ans au poste de cuisinier

Formateurs spécialisés et diplômés pour les autres enseignements techniques

DEBOUCHES PROFESSIONNELS

Commis, demi chef de partie, chef de partie, sous-chef, chef dans un restaurant de type brasserie, bistronomique, gastronomique ou dans la restauration collective. Le titulaire du CAP peut, à terme, créer ou reprendre un restaurant.

POURSUITE D'ETUDES

- CAP au choix en boucherie, boulangerie charcuterie-traiteur ou pâtisserie
- Mention complémentaire employé traiteur