

## ADULTES

# CAP Cuisine

Préparation en 8 mois

### Publics et Pré-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 V ou IV (CAP BEP 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.

### Objectifs généraux 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 pour intégrer avec succès la profession et y évoluer
- Se préparer aux épreuves professionnelles du Certificat d'Aptitude Professionnelle Cuisine (diplôme Education Nationale de niveau V)

### Durée

8 mois – Dates : du 20 Septembre 2018 au 3 mai 2019, à temps plein (35h par semaine)

- 13 semaines au Ceproc (455H)
- 18 semaines de stage en entreprise (630H)

Inscription par le Ceproc du stagiaire à la session d'examen du CAP Cuisine : passation des épreuves ponctuelles de la session de Juin 2019, aux dates fixées par les organisateurs de la certification (entre avril et juin 2019)

### Validation

CAP Cuisine ou attestation de blocs de compétences dans le cas d'une réussite partielle à l'examen

### Statut et financement

- Salarié dans le cadre d'un Congé Individuel de Formation (Cif cdi cdd), action financée dans le cadre du plan de formation de l'entreprise, période de professionnalisation.
  - Demandeur d'emploi (formation éligible à L'AIF et renseignée sur Dokelios – présenter son projet de formation à son conseiller qui doit valider l'opportunité de cette formation et monter un dossier de financement)
  - Possibilité également de financer personnellement cette formation
- Cette formation est éligible au CPF

### Coût de la formation

Frais de dossier : 20 euros\*

Frais d'inscription : 30 euros\*

Coût pédagogique : 7700 euros\*

Équipement personnel (tenue professionnelle, mallette et petit matériel, livres) : environ 350 euros

\* Association loi 1901 non assujettie à la TVA

## Programme détaillé de la formation au CEPROC

### Techniques de production culinaires

#### 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

### Répartition des temps d'enseignement par matière

Pratique Cuisine : 260 h

Technologie Cuisine : 78 h

Sciences appliquées : 52 h

Commercialisation : 13h

Droit Economie Gestion : 26 h

Projet Professionnel : 26h

### Technologie culinaire

Le vocabulaire de la cuisine  
Connaissance des produits  
Les procédés de conservation  
Les approvisionnements  
Les locaux et le matériel  
Le personnel et l'organisation en cuisine et avec la salle  
Sécurité et prévention des risques

### Sciences appliquées

Constituants, conservation et qualité nutritionnelle des aliments  
Notions d'équilibre alimentaire  
Hygiène et Haccp  
Sécurité des locaux et des équipements, prévention des risques

### Connaissance de l'entreprise

Environnement économique, juridique et social, commercial  
Facturation et règlements

### Communication / Commercialisation

Les relations professionnelles au sein de l'entreprise, avec les fournisseurs, les clients

## Modalités pédagogiques

Formation uniquement en présentiel (455 Heures)

Organisation des semaines au Ceproc :

- 2,5 jours de travaux pratiques en laboratoire pédagogique
- 2,5 jours pour les enseignements techniques : technologie culinaire - Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements - Communication - Connaissance de l'entreprise et de son environnement

Alternance centre de formation/ pratique en entreprise

## Moyens pédagogiques et techniques

L'établissement, par ailleurs Centre de Formation d'Apprentis, est doté de plateaux techniques et laboratoires pédagogiques.

Le Ceproc est centre d'examen et ses formateurs/enseignants interviennent régulièrement dans les jurys d'examen.

## Profil de l'équipe enseignante

Formateurs en cuisine diplômés et disposant d'une expérience professionnelle d'au moins 5 ans dans le métier  
Formateurs spécialisés et diplômés pour les autres enseignements techniques.