



CAP Cuisine Reconversion

Deux périodes possibles

21/11/2022 au 25/05/2023 - 02/01/2023 au 08/07/2023



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 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

Résultats

88,9% en 2021

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 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 & durée

Formation au CEPROC : 12 semaines

Stage pratique en entreprise : 14 semaines

Inscription par le CEPROC du stagiaire à la session d'examen du CAP Cuisine : passation des épreuves ponctuelles de la session de juin 2023 aux dates fixées par le calendrier national

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 Ceprocc 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

Coût de la formation

- Frais administratifs : 60 euros
- Frais pédagogiques 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 détaillé de la formation au CEPROC

Techniques de cuisson et de préparation

Préparations préliminaires

- Tailler les légumes, les fruits, 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, rôti, 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

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

Approvisionnement et gestion des stocks

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

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

Modalités pédagogiques

Formation uniquement en présentiel. Organisation des semaines au CEPROC :

- 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 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.

Modalités d'évaluation

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'équipe 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

Débouchés 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'études

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

