

CAP

NIVEAU 3

CUISINE



Campus
du Lac

Une école
CCI BORDEAUX GIRONDE

VIGOUREUX, PASSIONNÉ ET ENGAGÉ

Le titulaire du CAP Cuisine est un professionnel engagé dans sa cuisine et dans la maîtrise des différentes techniques de préparation. Doté d'un sens artistique, il fera voyager ses clients au travers de sa cuisine grâce à sa connaissance de la cuisine française.

MÉTIERS VISÉS :

- Commis de Cuisine
- Cuisinier
- Chef de partie
- Traiteur

PRÉ-REQUIS

- Jeune de 16 à 29 ans révolus (ou 15 ans sous conditions)



POSTULER

Inscription en ligne sur :

campusdulac.com



UNE FORMATION PROFESSIONNALISANTE

FOCUS SUR :

- Maîtriser les techniques culinaires classiques
- Organiser, entretenir et contrôler son poste de travail
- Participer aux travaux de réception, de stockage et de contrôle des marchandises
- Organiser une production culinaire.
- Communiquer au sein d'une entreprise et avec la clientèle

MODALITÉS :

- 2 ans en alternance : 12 semaines/an au CFA, le reste en entreprise
- 1 an en alternance après obtention d'un diplôme de niveau 3 minimum : 12 semaines/an au CFA, le reste en entreprise

LES + DE LA FORMATION

- Restaurant d'application
- Cuisines d'entraînement
- Interventions de professionnels du métier
- Conférences et ateliers spécialisés
- Préparation aux concours
- Sorties Pédagogiques
- Mobilité courte
- Mobilité post apprentissage

RECRUTEMENT :

- Inscription en ligne
- Entretien de motivation

91.55% TAUX DE RÉUSSITE

95% TAUX D'INSERTION

START
& BOOST

PROGRAMME

BLOC 1 :

ORGANISATION DE LA PRODUCTION DE CUISINE

- Réceptionner et contrôler les livraisons et les stocks
- Participer aux opérations d'inventaire
- Identifier les besoins en matériels
- Ordonner et planifier sa production

BLOC 2 :

PREPARATION ET DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION DE CUISINE

- Contrôler les denrées nécessaires à sa production
- Mettre en place le poste de travail
- Appliquer les procédures de conservation et de conditionnement
- Cuisiner et préparer des plats et desserts de la cuisine française traditionnelle
- Contrôler la qualité gustative tout au long de la production
- Dresser dans le respect des consignes
- Envoyer les préparations culinaires
- Rendre compte de son activité à son responsable
- Communiquer au sein de l'entreprise
- Communiquer avec les clients, les tiers

DOMAINE GÉNÉRAL

- Prévention Santé Environnement
- Français
- Histoire Géographie, enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique chimie
- Éducation physique et sportive
- Langue Vivante Étrangère



Emma, Promotion 2020 : «Après un Bac général, je me suis rendue compte que cela ne correspondait pas à mon projet professionnel. J'ai donc participé à la Journée Portes Ouvertes du Campus du Lac et j'ai appris que je pouvais passer mon CAP en un an et en alternance ! J'ai foncé... Aujourd'hui je suis en BP Cuisine et heureuse !»