

CAP

NIVEAU 3

## CUISINE (1 AN)

CAMPUS DE BORDEAUX



Une école  
@ CCI BORDEAUX GIRONDE

## CRÉATIVITÉ, PASSION ET ENGAGEMENT

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(ère)
- Chef(fe) de partie
- Traiteur

## PRÉREQUIS

- Jeune de 16 à 29 ans révolus
- Au minimum un diplôme de niveau 3 validé

## POURSUITE D'ÉTUDES

Plus d'informations sur notre site internet

## POSTULER

Inscription en ligne sur :

[www.campusdulac.com](http://www.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 :

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

## LES + DE LA FORMATION

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

## RECRUTEMENT

- Inscription en ligne
- Entretien de motivation
- formation prise en charge à 100%

**95,12% TAUX DE RÉUSSITE**

\* Retrouvez plus d'indicateurs sur notre site internet.

# PROGRAMME

## BLOC 1 :

### ORGANISER LA PRODUCTION DE CUISINE

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire

## BLOC 2 :

### PRÉPARER ET DISTRIBUER LA PRODUCTION DE CUISINE

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- Communiquer en fonction du contexte professionnel