

CAP CUISINIER (6 mois) **PROGRAMME DE FORMATION**

DOMAINE PROFESSIONNEL

→ Pratique professionnelle (210H)

- Organiser : identifier les informations
- Dresser une liste de matériels, de denrées
- Appliquer des consignes
- Prévoir une fabrication
- Classer une information, un document
- Reconnaître les estampilles et les classifications
- Organiser un poste, des tâches
- Réaliser une production : remplir des documents, préparer les denrées, le matériel, appliquer des techniques, mener une cuisson, nettoyer et ranger le poste, dresser, distribuer les productions
- Apprécier un mets : vérifier, contrôler, interpréter, évaluer une situation, justifier un point de vue, goûter, rectifier une situation, un goût
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Vérifier le fonctionnement des installations frigorifiques
- Contrôler la fraîcheur du produit
- Contrôler les poids
- Inventorier les produits, les outils et le matériel
- Veiller à l'entretien des outils et du matériel

→ *Modules découverte (14 H)*

** Journée gastronomique*

** Situation d'examen (CAP blanc)*

** Découverte de différents poissons*

→ Technologie professionnelle (66H30)

→ Sciences appliquées (35 H)

→ Gestion de l'entreprise (38H30)

→ P.S.E (17H30)



Association Interconsulaire pour Favoriser l'Apprentissage
Organisme gestionnaire du CIFA Jean Lameloise
Cogérée par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Saône-et-Loire
et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Délégation Saône-et-Loire.



QUALITES REQUISES

- avoir le sens de l'organisation et discipline
- être dynamique et réactif
- faire preuve de rigueur sur l'hygiène et la sécurité
- aimer travailler en équipe
- faire preuve de créativité

