



## CAP Cuisine

Certification accessible par la VAE

### SEMUR-EN-AUXOIS

#### >> Public(s) (H/F)

Tout public

#### >> Dates

Entrées/sorties à dates fixes

Du 12/09/2022 au 30/06/2023

Inscriptions fermées, contacter le centre

#### >> Durées

- Durée indicative : 10 Mois

- Durée totale : 1267 h (dont 742 h en centre)

#### >> Effectif

De 7 à 12

#### >> Coût de la prestation

Prise en charge possible en fonction de votre statut.

Coût total max. : 11501.00 € TTC

#### >> Lieu de la formation

GRETA 21

LPO Anna Judic

37 rue de la Liberté

21140 SEMUR-EN-AUXOIS

#### >> Votre interlocuteur

Marion JULLIEN

Assistante de formation

Tél. : 03 80 89 90 32

marion.jullien@ac-dijon.fr

#### >> Organisme responsable

GRETA 21

Lycée Hippolyte Fontaine, 20 Boulevard

Voltaire, BP 27529,

21000 DIJON

Tél. : 03 80 54 38 43

agencecom.greta21@ac-dijon.fr

Siret : 19210018800031

N° d'activité : 26210247721

www.bourgogne-greta.fr

#### >> OBJECTIF(S)

- Assurer la production culinaire et sa distribution
- Assembler des produits pré-élaborés
- Mettre en oeuvre diverses techniques de cuisson et de remise en température
- Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvres, sauces, desserts)
- Dresser les assiettes
- Concevoir des menus
- Participer à l'approvisionnement et au stockage des produits

#### >> PRÉREQUIS

- Niveau 1 (Ancien niv. VI) - Niveau d'entrée souhaité
- Aucun prérequis complémentaire

#### >> CONTENU

Enseignement professionnel :

- Approvisionnement et organisation
- Production culinaire et distribution : Cuisson, réalisation des appareils et des préparations chaudes ou froides, dressage, distribution, opération de fin de service...
- Technologie professionnelle : les locaux, le matériel, la sécurité, les procédés de conservation, les documents professionnels...
- Sciences appliquées : les aliments, maîtrise du froid, production de chaleur
- Hygiène alimentaire
- Prévention des risques professionnels - Prévention santé environnement,
- Communication, connaissance de l'entreprise

Enseignements généraux :

- Français - Histoire-Géographie
- Mathématiques - Sciences
- Anglais

#### >> MODALITÉ(S) DE FORMATION

Personnalisation de parcours possible

*Pas de validation des enseignements généraux pour les personnes déjà diplômées de l'Éducation nationale (CAP, BAC, etc.). Parcours totalement individualisée.*

- Formation en présentiel
  - En alternance
  - Pédagogie adaptée aux personnes en situation de handicap
- Personnes en situation de handicap, prenez contact avec l'organisme en amont pour une étude préalable des possibilités d'adaptation des modalités en fonction de vos besoins spécifiques et particuliers.*

#### >> MOYEN(S) ET MODALITÉ(S) PÉDAGOGIQUE(S)

Travaux pratiques

#### >> MODALITÉ(S) D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Admission après entretien

#### >> ÉVALUATION ET RECONNAISSANCE(S) DES ACQUIS

CAP Cuisine (Ancien niv. V, niveau 3)

Evaluations réalisées tout au long du parcours de formation.

Délivrance d'une attestation de fin de formation comprenant les acquis si une évaluation est prévue.

Possibilité de validation partielle sous forme de blocs de compétences autonomes.

## >> INTERVENANT(E)(S)

---

Formateurs en hôtellerie restauration expérimentés