



### Durée :

24 mois.

### Planning/Alternance :

1 journée/semaine au centre ICF et le reste du temps en entreprise.

### Prérequis :

Sans

### Méthodes mobilisées :

Formation en présentiel, méthode active et participative, accompagnement.

### Admission :

Dossier scolaire–CV + Lettre de motivation.

Tests – entretien avec le responsable pédagogique.

A réception du dossier ou cv, entretien organisé sous 2 jours ; décision de la préadmission sous 2 jours après entretien.

**Admission après signature du contrat d'alternance dans la limite de 12 places disponibles.**

**Accessible aux personnes en situation de handicap.**

### Débouchés – métiers visés :

Commis de cuisine en restauration commerciale, restauration collective, restauration traditionnelle et gastronomique

### Poursuite d'études :

Bac professionnel cuisine

BP Arts de la cuisine

TP Chef de cuisine en restauration collective

### Conditions tarifaires :

Formation prise en charge et rémunérée en contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation.

Possibilités d'autofinancement, nous contacter

### Informations complémentaires :

[contact@icf-atlantique-nantes.com](mailto:contact@icf-atlantique-nantes.com)

02-28-25-45-68

# CAP CUISINE RNCP 37553

**Les clefs pour acquérir la connaissance des produits alimentaires et les techniques de réalisation des plats traditionnels !**

### Objectifs :

- Prévoir les produits nécessaires aux réalisations
- Organiser son poste de travail en fonction des impératifs
- Réaliser des préparations, des cuissons, des fonds, des sauces
- Dresser et mettre en valeur des préparations

### Contenu pédagogique :

#### *Technologie Professionnelle*

#### **Organiser la production de cuisine**

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

#### **Préparation et distribution de 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.

#### *Enseignement Général :*

-Français – Histoire/Géographie – Mathématiques – Sciences – Education physique et sportive – Anglais - Prévention-Santé-Environnement.

### Modalités d'évaluation (examen ponctuel) :

**EP1** : Organisation de la production de cuisine (**Écrit : 2H – coef 4**)

**EP2** : Réalisation de la production de cuisine (**Pratique+oral : 6H – coef 14**)

**G1** : PSE (**Écrit : 1 H – coef 1**)

**G2** : Français / Histoire-géographie (**Oral+écrit : 2H15 – coef 3**)

**G3** : Maths-Sciences (**Écrit : 2H – coef 2**)

**G4** : EPS (**2H – coef 1**)

**G5** : Langue vivante (**oral : 20 min – coef 1**)

Taux de réussite : 88 %

Taux d'insertion : 45 %



Mise à jour : Avril 2024