

Vous êtes ici : [Accueil IMT](#) [Nos formations](#)



CAP Cuisine

Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits préélaborés. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu.

Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

Objectif

Le titulaire du CAP cuisine doit connaître les produits alimentaires, leurs critères de qualité, composition, conditions d'utilisation. Il réalise des préparations culinaires en appliquant les techniques nécessaires dans le respect de la réglementation concernant l'hygiène et la sécurité appliquée aux personnes, aux produits et aux équipements.

Statut

- Contrat d'apprentissage - de 30 ans.

- Période d'essai de 45 jours effectifs travaillés en entreprise (hors période de formation et jours de repos)
- Pour les + 26 ans, nous consulter au 04.76.28.25.72

Candidater

[Pour candidater à cette formation, cliquez](#)



Déplier tout le contenuTout replier

Admission

- Pour faire acte de candidature, il faut justifier d'un niveau de 3e.
- Vous pouvez [candidater à cette formation](#) ou nous contacter par mail dès janvier: contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr ou par téléphone au 04.76.28.26.98 ou au 04.76.28.29.56
- Dates importantes: signature du contrat dès la date officielle de délivrance des contrats dans les services apprentissage (dates : nous consulter) jusqu'à fin novembre **en fonction des places disponibles.**
- Rentrée en septembre ou octobre.

Organisation de l'alternance

- Formation de 800 heures environ sur 2 ans.
- Enseignement : cours théoriques et travaux dirigés animés par des enseignants et des professionnels.
- Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation.
- Possibilité de restauration et d'hébergement.
- Horaire / congés payés : selon dispositions législatives, réglementaires ou conventionnelles.
- Possibilité d'avoir un **calendrier adapté aux établissements saisonniers**

Matières enseignées

- Enseignement professionnel :
 - production culinaire,
 - technologie professionnelle,
 - sciences appliquées,
 - environnement économique et juridique,
 - communication,
 - prévention, sécurité et environnement,
 - approvisionnement et agencement.
- Enseignement général:
 - français
 - histoire-géographie,
 - mathématiques
 - sciences,
 - anglais,
 - éducation physique et sportive.

Compétences visées

A la fin de la formation, la personne est capable de :

- organiser : identifier des informations, en déterminer la nature, la destination, l'origine,
- dresser une liste de matériels, de denrées,
- appliquer des consignes,
- prévoir une fabrication,
- classer une information, un document,
- organiser un poste, des tâches,
- réaliser
 - remplir des documents,
 - préparer les denrées et le matériel,
 - appliquer des techniques,
 - mener une cuisson,
 - nettoyer et ranger le poste,
 - dresser,
 - distribuer les productions,
- apprécier :
 - vérifier,
 - contrôler,
 - interpréter,
 - évaluer une situation,
 - justifier un point de vue,
 - goûter,
 - rectifier une situation, un goût.

Sous-domaine

Cuisine

Métier

Cuisinier

Validation de la formation

- Examen de l'Education nationale de niveau V, en fin de 2e année.

Contact

Email

contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr





•



•



•



•



•