

# CAP CUISINE



[www.corot-formations.com](http://www.corot-formations.com)  
[recrutement@corot-formations.com](mailto:recrutement@corot-formations.com)  
04.91.21.57.00

## Prérequis

Maîtriser le cycle 4 du socle commun de connaissances, de compétences et de culture

## Objectifs

Apprendre les techniques culinaires et connaître les produits

Réaliser des mets : entrée, plat, dessert et élaborer un menu

Maîtriser la gestion de stock et les règles d'hygiène et de sécurité.

## Aptitudes

Contribuer à la satisfaction de la clientèle

Assurer la production culinaire

Mettre en œuvre les techniques spécifiques à l'activité

Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur

Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

## Compétences

Organiser la production de cuisine

Préparer et distribuer la production de cuisine

## Durée

400 heures de formation/année de formation

## Délais d'accès

1 mois

## Méthodes mobilisées

Le cours magistral

La démonstration

La synthèse

Le coaching

## Modalités d'évaluation

1 Evaluations intermédiaire/bloc de compétences

1 Evaluation finale /bloc de compétences

Examen final en fin de formation.

## Accessibilité

Établissement aux normes PMR (Public à Mobilité Réduite).

## Poursuite d'études

Bac Pro Cuisine

BP Cuisine

## Métiers accessibles

Commis de cuisine

Cuisinier / Cuisinier de collectivité

Chef à domicile

Traiteur

## Accueil des personnes en situation de handicap

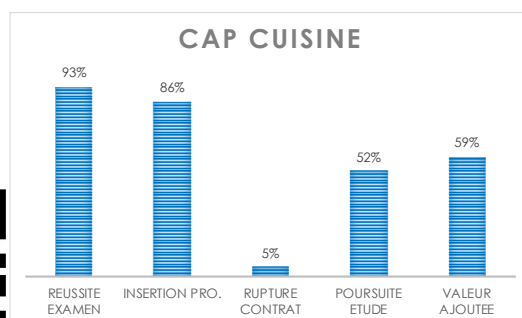
Pour les personnes en situation de handicap, une approche adaptée est proposée.

## Contact référent handicap :

Jonathan TCHERTCHIAN

[jonathan.tchertchian@corot-formations.com](mailto:jonathan.tchertchian@corot-formations.com)

04.91.21.57.00



Actualisé au 22/04/2021