

DEMAIN JE SERAI ...



Pré-requis	Conditions d'admission	Diplôme visé
Niveau 3 ^{ème}	Dossier + Entretien	Certificat d'Aptitudes Professionnelles

OBJECTIF

L'objectif du CAP est de former des futurs employés de cuisine sur les techniques professionnelles de base qui lui permettront d'assister l'équipe dans toutes les tâches liées à la production culinaire.

MISSIONS / COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

Les missions suivantes pourront être remplies :

- Réalisation de techniques de productions culinaires ;
- Application des processus stricte d'hygiène ;
- Adaptabilité au poste de travail en cuisine ;
- Polyvalence poste froid, chaud et desserts.

PROGRAMME DE FORMATION (2 ans)

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

TECHNIQUES DE PRODUCTION CULINAIRE

- Approvisionnement et stockage
- Organisation
- Production culinaire
- Distribution de la production

TECHNOLOGIE CULINAIRE

- Vocabulaire de la cuisine
- Préparations de base
- Produits semi élaborés
- Le matériel
- Procédés de conservation

SCIENCES APPLIQUEES

- Biochimie des aliments
- Hygiène alimentaire
- Nutrition
- La démarche HACCP

COMMUNICATION PROFESSIONNELLE

CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

FRANCAIS

LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE 1 – ANGLAIS

HISTOIRE GEOGRAPHIE - EDUCATION CIVIQUE

PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT

MATHEMATIQUES - SCIENCES

Certificat d'Aptitudes Professionnelles

Diplôme d'État



MODALITÉS D'ÉVALUATION

ÉPREUVES	TYPE	DURÉE	COEFFICIENT
EP1 Organisation de la production culinaire	Écrit	2h00	4
EP2 Réalisation de la production de la cuisine	Pratique et oral	5H	13
EP2 PSE	Ecrit	1h	1
EG1 Français – Histoire géographie	Écrit Oral	2h15	3
EG2 Mathématiques - Sciences	Écrit	2h	2
EG4 Langue vivante	Oral	20 min	1

Les candidats seront admis automatiquement à l'issue des épreuves s'ils obtiennent une moyenne générale supérieure ou égale à 10/20 et un minimum de 10/20 de moyenne dans les épreuves techniques (EP). Il n'existe aucune session de rattrapage en CAP.

QUALITÉS ET APTITUDES

Respect de la hiérarchie, dynamisme, disponibilité, adaptabilité, curiosité, capacité à travailler en équipe.

FORMATION

Statut :

- Contrat de Professionnalisation / Contrat d'Apprentissage Monégasque ;
- Formation initiale ;
- Période de Professionnalisation / Emploi d'Avenir ;
- Formation professionnelle continue (Plan de formation, Congé Individuel de Formation (CIF), Validation des Acquis de l'Expérience (VAE), Compte Personnel de Formation).

Rythme :

- Alternance : 2 jours de cours en centre de formation par semaine ;
- Stage : minimum de 14 semaines.

MÉTIERS VISÉS

- Commis de cuisine
- Cuisinier
- Cuisinier de collectivité

Et après ?

Vous pourrez...

- Poursuivre vers une Mention Complémentaire cuisinier en desserts de restaurant, traiteur ou un Baccalauréat professionnel
- Occuper l'un des métiers visés