



CCI CHARENTE
FORMATION

— ECOLE DE L'ENTREPRISE —

CAP CUISINE



LES + DE L'ALTERNANCE

- EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE
- FORMATION GRATUITE
- 1 DIPLOME, 1 MÉTIER
- POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE
- INSERTION PROFESSIONNELLE
- SALAIRE

LIEU DE FORMATION Site d'Angoulême

Campus CIFOP,
ICF Cognac et EGC
deviennent

**CCI CHARENTE
FORMATION**



CCI
BUSINESS



CCI
TECH



CCI
CREATIVE



CCI
SERVICES

CCI Charente Formation pilote 4 pôles qui regroupent 9 écoles ouvertes sur l'entreprise.

Site d'Angoulême

angouleme@ccicharente-formation.fr
Bd Salvador Allende - ZI n°3 - 16 340 L'Isle d'Espagnac
T / 05 45 90 13 13 F / 05 45 90 13 80

Site de Cognac

cognac@ccicharente-formation.fr
102 Avenue Victor Hugo - 16 111 Cognac cedex
T / 05 45 36 32 80 F / 05 45 36 32 88

CAP CUISINE

Ce professionnel confectionne 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. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, 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.

PÔLE CCI SERVICES

05 45 90 13 08

arts-culinaires@ccicharente-formation.fr

Conditions d'admission

- CAP en 2 ans : être âgé de 16 à 29 ans révolus (accessible dès 15 ans / avoir validé une classe de 3ème)
- CAP en 1 an : jeune titulaire d'un CAP, d'un BAC ou d'une formation supérieure
- Se pré-inscrire sur le site internet www.ccicharente-formation.fr

- Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise

Organisation des études

- Statut : contrat d'apprentissage
- Durée : 1 ou 2 ans
- Validation : Certificat d'Aptitude Professionnelle Cuisine

SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Restauration gastronomique
- Restauration traditionnelle
- Restauration collective ou sociale
- Traiteur

QUALITÉS RECHERCHÉES

- Hygiène
- Rapidité
- Esprit d'équipe
- Sens de l'esthétisme et convivialité
- Sens de l'organisation

FORMATION

Enseignement professionnel

- Préparations culinaires
- Cuissons
- Appareils, fonds et sauces
- Pâtisseries, finition, dressage
- Technologies professionnelles
- Les produits
- Les techniques
- Prévention, sécurité, environnement

Enseignement général

- Français, Histoire-Géographie
- Mathématiques - Sciences physiques
- Education Physique et Sportive
- Anglais

ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

- Prévoir les produits nécessaires aux réalisations conformément aux fiches techniques
- Réceptionner, contrôler et stocker les denrées
- Organiser son poste de travail en tenant compte des impératifs de production
- Réaliser les préparations préliminaires de denrées brutes et pré élaborées
- Réaliser des cuissons et des remises en température
- Réaliser des appareils, des fonds et des sauces de base
- Réaliser des hors-d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, des pâtisseries et des desserts
- Dresser et mettre en valeur des préparations culinaires
- Concevoir un menu simple

ET APRÈS LA FORMATION

- BP Arts de la Cuisine
- MC Cuisinier en Desserts de Restaurant
- Vie active

Retrouvez l'actualité de
CCI Charente Formation sur

