



Chambres
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

CMA FORMATION

Formation Professionnelle

VeriSelect



CERTIFICATION DE SERVICES

Bureau Veritas Certification / 92046 Paris-la-Défense Cedex
Disponible sur demande

FICHE TECHNIQUE DE FORMATION

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNEL CUISINE

Présentation	<p>Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle Cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable :</p> <ul style="list-style-type: none">- il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;- il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;- il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise. <p>Elle est dispensée par la voie de l'alternance.</p>
Population concernée	Toute personne ayant un projet professionnel dans le secteur de la Restauration commerciale, restauration collective, entreprises connexes à l'industrie hôtelière
Pré-requis Conditions d'accès	La formation du CAP Cuisine est accessible à partir du niveau 3e ou équivalent. Test de positionnement avec entretien individuel pour valider le projet professionnel.
Objectifs de la formation	<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="checkbox"/> Connaître les produits et les techniques de préparation et de cuisson ;<input checked="" type="checkbox"/> Maîtriser les gestes de base demandés pour le CAP Cuisine ;<input checked="" type="checkbox"/> Apprendre à réaliser les préparations de base ;<input checked="" type="checkbox"/> Connaître les règles d'hygiène et de sécurité qui s'appliquent en cuisine ;<input checked="" type="checkbox"/> Approfondir vos connaissances générales sur le secteur culinaire.
Le contenu	<p>PÔLE 1 – « Organisation de la production de cuisine »</p> <p><i>Les activités sont menées pour anticiper et préparer la phase de production culinaire</i></p> <p>Activité 1 – Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage</p> <ol style="list-style-type: none">1. Réceptionner et contrôler les livraisons et les stocks quotidiennement2. Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage3. Transmettre à son responsable les informations liées à l'approvisionnement4. Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation5. Participer aux opérations d'inventaire <p>Activité 2 – Contribuer à l'organisation d'une production culinaire</p> <ol style="list-style-type: none">6. Prendre connaissance des consignes et des fiches techniques de fabrication7. Identifier les besoins en matériels et en matière d'oeuvre8. Déterminer les techniques nécessaires à sa production9. Ordonner et planifier sa production en fonction de tous les éléments de contexte



Chambres
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

CMA FORMATION

Formation Professionnelle

VeriSelect

CERTIFICATION DE SERVICES



Bureau Veritas Certification / 92046 Paris-la-Défense Cedex
Disponible sur demande

PÔLE 2 – « Préparation et distribution de la production de cuisine »

*Les activités de production sont menées dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de santé.
Elles prennent en compte les bonnes pratiques en matière d'environnement*

Activité 3 – Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine

10. Contrôler les denrées nécessaires à sa production
11. Mettre en place et maintenir en état le poste de travail
12. Appliquer les procédures de conservation et de conditionnement des denrées

Activité 4 – Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner

13. Réaliser les techniques préliminaires
14. Cuisiner :
 - des appareils, des fonds et des sauces
 - des entrées froides et des entrées chaudes
 - des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés
 - des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs
 - des garnitures d'accompagnement

Préparer des desserts

15. Cuisiner des produits et des spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire
16. Contrôler la qualité gustative tout au long de la production

Activité 5 – Contrôler, dresser et envoyer la production

17. Apprécier et rectifier si nécessaire sa production culinaire
18. Dresser dans le respect des consignes
19. Envoyer les préparations culinaires

Activité 6 – Communiquer dans un contexte professionnel

20. Adapter sa tenue et son attitude aux codes professionnels de l'entreprise
21. Rechercher et utiliser les informations économiques, sociales et juridiques spécifiques au secteur professionnel
22. Rendre compte de son activité à son responsable
23. Communiquer au sein de l'entreprise
24. Communiquer avec les clients, les tiers

Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

Français

Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer

Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire

Devenir un lecteur compétent et critique

Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.

Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures

Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace

Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés

Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien



Chambres
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

CMA FORMATION

Formation Professionnelle

VeriSelect



CERTIFICATION DE SERVICES

Bureau Veritas Certification / 92046 Paris-la-Défense Cedex
Disponible sur demande

	<p>Éducation physique et sportive</p> <p>Réaliser une performance motrice maximale</p> <p>Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains</p> <p>Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité</p> <p>Langue vivante</p> <p>Compétences de niveau A2 du CECRL</p> <p>S'exprimer oralement en continu</p> <p>Interagir en langue étrangère</p> <p>Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère</p> <p>Mathématiques- Sciences physiques et chimiques</p> <ul style="list-style-type: none">- Rechercher, extraire et organiser l'information.- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité.- Expérimenter.- Critiquer un résultat, argumenter.- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.
<p>Les modalités pédagogiques</p>	<p>Salles de cours et Laboratoires avec postes équipés du matériel nécessaire à la préparation et au conditionnement des productions culinaires. Toutes les salles sont équipées d'un vidéoprojecteur pour la diffusion de diaporama et de film et d'un tableau blanc rectangulaire mural.</p> <p>Formation présentielle : alternance de méthodes pédagogiques classiques (exposé et démonstration) et actives (étude de cas, jeu de rôle, mise en situation).</p> <p>Intervenants : artisans qualifiés de la restauration et professionnels dans la matière enseignée.</p>
<p>Suivi</p> <p>Evaluation de la formation</p> <p>Sanction de la formation /Type de validation</p>	<p>Suivi :</p> <p>Le salarié est évalué tout au long de son parcours de formation dans toutes les matières.</p> <p>Un relevé de note et deux bulletins de notes semestriels avec appréciations des formateurs sont édités chaque année.</p> <p>Un suivi pédagogique personnalisé est mis en œuvre.</p> <p>Deux visites annuelles sont programmées en entreprise.</p> <p>CERTIFICATION : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CUISINE</p> <p>Diplôme national reconnu par l'Éducation Nationale de niveau 3.</p> <p>Pour obtenir le diplôme, le salarié doit obtenir la moyenne générale à l'examen.</p>



Chambres
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

CMA FORMATION

Formation Professionnelle

VeriSelect

CERTIFICATION DE SERVICES



Bureau Veritas Certification / 92046 Paris-la-Défense Cedex
Disponible sur demande

Spécialité Cuisine de certificat d'aptitude professionnelle			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)		Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) Enseignement à distance - candidats individuels	
Épreuves	Unité	Coef.	Modes	Durée	Modes	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES						
EP 1 Organisation de la production de cuisine	UP1	4	CCF (1)		Ponctuel écrit	2 h
EP 2 Réalisation de la production de cuisine	UP2	14 (2)	CCF		Ponctuel pratique et oral	6 h (3)
UNITÉS GÉNÉRALES						
EG1 Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique	UG1	3	CCF		Ponctuel écrit et oral	2 h 15
EG2 Mathématiques-Sciences physiques et chimiques	UG2	2	CCF		Ponctuel écrit	2 h
EG3 Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF		Ponctuel	
EG4 Langue vivante (4)	UG4	1	CCF		Ponctuel oral	20 mn
Épreuve facultative de langue (5)	UF		Ponctuel oral	20 mn	Ponctuel oral	20 mn

- (1) Contrôle en cours de formation
 (2) Dont coefficient 1 pour la Prévention Santé Environnement
 (3) Dont 1 h pour la Prévention Santé Environnement
 (4) Ne sont autorisés que les langues vivantes enseignées dans l'académie, sauf dérogation accordée par le recteur
 (5) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme. L'épreuve n'est organisée que s'il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent. Cette épreuve est précédée d'un temps égal de préparation.

Mise en œuvre de la formation

24 mois de formation en alternance :

- ✓ 16h en formation en centre sur 2,5 jour et
- ✓ 19h en entreprise.

1 032 h de formation :

- ✓ 520h en 1^{ère} ANNEE
- ✓ 512 h en 2^{ème} ANNEE

NOMBRE DE PARTICIPANTS

15 participants par groupe

Les modalités financières et de prise en charge

Tarif fixé en nombre de jours /stag,

Éligibilité aux dispositifs de financement de la formation professionnel.