

CAP CUISINE

PRÉPARATION AUX ÉPREUVES PROFESSIONNELLES



OBJECTIFS :

- **Préparer aux épreuves professionnelles du CAP Cuisine définies par le référentiel d'examen.**



CONTENUS :

- **Travaux pratiques en cuisine : 4 à 5 demi-journées par semaine (270 heures), 1 TP Poissonnerie (3 heures), 4 TP Pâtisserie (20 heures)**
 - Organiser une production culinaire.
 - Réaliser une production culinaire.
 - Contrôler et évaluer une production culinaire.
 - Communiquer au sein de l'entreprise et avec la clientèle.
- **Technologie culinaire : 61 heures**
 - Histoire de la cuisine.
 - Le vocabulaire culinaire.
 - Les produits.
 - Les produits semi-élaborés.
 - Les préparations de base.
 - Les préparations culinaires.
 - L'association des mets et des garnitures d'accompagnement.
 - Les PCEA.
 - Les cuissons.
 - L'éducation du goût, de l'odorat.
 - Les locaux.
 - Le matériel.
 - Le personnel de cuisine.
 - Les procédés de conservation.
 - Les approvisionnements des services.
 - Les relations cuisine/restaurant.
- **Sciences appliquées et Prévention Santé Environnement : 50 heures**
 - Biochimie des aliments.
 - Qualité nutritionnelle des aliments.
 - Alimentation rationnelle.
 - Contamination et prolifération.
 - Intoxications alimentaires.
 - Maîtrise des risques selon la démarche HACCP.
 - Production de chaleur.
 - Sécurité des locaux et des équipements professionnels.
 - Prévention des risques professionnels.
- **Connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social (CEEJS) : 16 heures**
 - Environnement économique.
 - Environnement juridique.
 - Environnement social.
 - Environnement commercial.



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

- Démonstrations des gestes professionnels.
- Formation-action, les stagiaires exécutent l'ensemble des réalisations.
- Apports technologiques appliqués.
- Analyse critique des productions.



PUBLIC CONCERNÉ :

- Adultes avec projet professionnel



LIEU DE LA FORMATION :

FERRANDI PARIS
28, rue de l'Abbé Grégoire
75006 PARIS



DURÉE : 420 heures



TARIF TTC : 9 870€



CALENDRIER DES SESSIONS :

▪ 1^{re} session : septembre 2020

- Septembre à décembre 2020 : 13 semaines à FERRANDI Paris.
- Janvier à avril 2021 : 15 semaines de stage en entreprise.
- Mai 2021 : 1 semaine de révisions à FERRANDI Paris avant les épreuves de l'examen du CAP.

Public concerné : adultes souhaitant se reconverter en changeant de voie professionnelle pour réaliser leur projet dans le secteur de la gastronomie.

Clôture du dépôt des dossiers de candidature : vendredi 10 janvier 2020.

▪ 2^e session : janvier 2021

- Janvier à avril 2021 : 14 semaines à FERRANDI Paris
- Mai/juin 2021 : stage optionnel entre 1 et 2 mois

Public concerné : adultes disposant d'une expérience cumulée de 6 mois dans le secteur de la restauration, de la boulangerie ou de la pâtisserie sans être titulaire d'un diplôme.

Les personnes sans expérience peuvent également candidater sur cette session.

Clôture du dépôt des dossiers de candidature : vendredi 24 avril 2020.



VOTRE INTERLOCUTRICE :

Corinne ERNESTY | 01 49 54 29 99 |
cernesty@ferrandi-paris.fr

www.ferrandi-paris.fr

une école de la

