



## **PROGRAMME DE FORMATION CAP CUISINE EISF 990 heures dont 490 heures de stage**

### Objectifs pédagogiques :

Former aux métiers de la cuisine et préparer aux épreuves du CAP Cuisine.

Sous l'autorité d'un responsable le titulaire du CAP Cuisine assure la production culinaire dans le souci de la satisfaction de la clientèle. Il applique et respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur. Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables.

Il exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de la diversité des personnels, notamment en situation de handicap.

### Compétences à acquies

1. Être capable de participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
2. Être capable de contribuer à l'organisation de la production culinaire (travail collectif)
3. Être capable d'organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine (respect de la réglementation)
4. Être capable de mettre en œuvre les techniques de base et de cuisiner dans une démarche écoresponsable
5. Être capable de contrôler, dresser et envoyer la production
6. Être capable de communiquer dans un contexte professionnel

### Rythme de la formation :

- 6-12 mois pour le cursus Priorité CAP
- 18-24 mois pour le cursus complet

### Programme de formation :

#### **PÔLE 1 : Organisation, distribution et compréhension de la production en cuisine – Théorie professionnelle – 150 heures**

Module 1 : Culture professionnelle – 30 heures

*6 cours théoriques - Validation par Quiz*

*Connaître la culture culinaire contemporaine et régionale, le client et ses habitudes alimentaires, le contexte professionnel.*

Module 2 : Les matières premières – 40 heures

*22 cours théoriques - Validation par Quiz*

*Connaître les matières premières utilisées en cuisine, leurs propriétés et les conditions de leur utilisation.*

Module 3 : Organisation du travail en cuisine – 30 heures

*6 cours théoriques - Validation par Quiz*

*Connaître le matériel et l'équipement d'une cuisine, maîtriser l'organisation du travail et ses pratiques en matière de développement durable, savoir lire une fiche technique, calculer les quantités et les coûts de revient.*

Module 4 : Approvisionnement gestion des stocks – 15 heures

*3 cours théoriques - Validation par Quiz*

*Connaître les procédures d'approvisionnement et de stockage et savoir contrôler la qualité.*

Module 5 : HACCP – 10 heures

*4 cours théoriques - Validation par Quiz*

*Connaître les règles d'hygiène spécifiques en cuisine.*

Module 6 : Prévention, Santé, Environnement - PSE – 15 heures

*8 cours théoriques - Validation par Quiz*

*Connaître les principales mesures d'hygiène et de prévention des accidents et maladies du travail*

Module 7 : Créer et gérer son entreprise – 10 heures

*4 cours théoriques - Validation par Quiz*

*Connaître les éléments juridiques, comptables, financiers, organisationnels de base d'une entreprise.*

## **PÔLE 2 : Préparation et exécution de la production de cuisine – Pratique professionnelle – 330 heures**

Module 1 : Techniques et préparations de base – 70 heures

*6 cours et 7 recettes de fonds – Travaux pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étapes*

*Pour maîtriser toutes les techniques et préparations de base indispensables pour la réalisation des recettes.*

Module 2 : Entrées – 40 heures

*13 recettes – Travaux pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étapes*

*Dont 9 recettes prioritaires à valider pour maîtriser toutes les techniques propres aux entrées.*

Module 3 : Poissons et crustacés – 45 heures

*10 recettes – Travaux pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étapes*

*Dont 6 recettes prioritaires à valider pour maîtriser toutes les techniques propres aux poissons, crustacés et à leurs accompagnements.*

Module 4 : Viandes – 60 heures

*12 recettes – Travaux pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étapes*

*Dont 7 recettes prioritaires à valider pour maîtriser toutes les techniques propres aux viandes et à leurs accompagnements.*

Module 5 : Plats végétariens – 55 heures

*12 recettes – Travaux pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étapes*

*Dont 6 recettes prioritaires à valider pour maîtriser toutes les techniques propres aux plats végétariens.*

Module 6 : Desserts – 60 heures

*14 recettes – Travaux pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étapes*

*Dont 8 recettes prioritaires à valider pour maîtriser toutes les techniques propres aux desserts dressés pour 8 personnes ou à l'assiette.*

## EXAMENS BLANCS - 20 heures

Réaliser des sujets d'examens pour s'entraîner à organiser son travail de production dans les mêmes conditions de temps que celles de l'examen final.

## STAGES EN ENTREPRISE – 14 semaines (490 heures)

Stages en entreprise, en temps complet

- Dans un établissement de restauration proposant des activités en adéquation avec le pôle 1 « Organisation de la production en cuisine » d'une durée minimale de **quatre semaines consécutives ou fractionnées**.
- Dans un établissement de restauration proposant des activités en adéquation avec le pôle 2 « Préparation et distribution de la production en cuisine » d'une durée minimale de **dix semaines consécutives ou fractionnées**.

*Conventions de stage.*

*Mettre en pratique ses savoir-faire et savoir-être dans un cadre d'une production professionnelle*

+ **MATIÈRES GÉNÉRALES et LANGUE VIVANTE** si aucune dispense par un autre diplôme de niveau CAP ou plus.