



Certification accessible par la VAE

**Des financements pour votre projet ?  
Nos conseillers vous répondent.  
Contactez-nous !**



Parcours complet (matières générales et professionnelles)

#### Public (F/H)

Tout public, Salarié, Demandeur d'emploi, Autre public, Particulier, individuel

#### Dates

Du 23/11/2020 au 13/06/2021

#### Durée

560 H (en centre), 420 H (en entreprise)  
En 1 an

#### Modalités de formation possibles

Collectif, Cours du jour, En alternance, FOAD, Formation en présentiel

#### Votre interlocuteur

Hôtellerie Restauration GRETA METEHOR PARIS  
recrutement.hrt@gretametehor.com  
Référénte handicap : Bénédicte DE VALICOURT  
Tél : 09 53 21 34 49

#### Coût de la formation

14,00 euros/h

#### Lieu de la formation

GRETA METEHOR PARIS  
Lycée polyvalent Jean Drouant  
20, rue Médéric - 75017 PARIS

GRETA METEHOR PARIS  
ECOLE NATIONALE DE COMMERCE  
70, Bd Bessières - 75017 PARIS  
<https://www.gretametehor.com>  
info@gretametehor.com

## [Copie]CAP Cuisine

Diplôme de niveau 3 du Ministère de l'Éducation nationale.  
Parcours complet (matières générales et matières professionnelles).  
Taux de réussite 2020 : 100 %  
Taux de satisfaction 2019 : 95 %

### OBJECTIFS

Obtenir le diplôme d'état "CAP Cuisine" de niveau 3  
Acquérir les compétences requises pour réaliser des productions culinaires commercialisables en mettant en œuvre les techniques appropriées de préparation, de cuisson et de présentation, en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et d'organisation de la profession.

### CONTENUS

Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 26650 - UP 1 - Organisation de la production de cuisine  
- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de préventions liées à l'activité  
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et de temps impartis

Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 26650 - UP 2 - Réalisation de la production de cuisine  
- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur  
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité  
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel  
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 26650 - Langue vivante  
Compétences de niveau A2 du CECRL  
S'exprimer oralement en continu  
Interagir en langue étrangère  
Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 26650 - 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

Blocs de compétences N° 5 fiche RNCP n° 26650- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques  
- 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.

- Brevet de Secouriste Sauveteur du Travail.

### **MÉTHODES PÉDAGOGIQUES**

- Formation en groupe.
- Face à face pédagogique.

### **MOYENS PÉDAGOGIQUES**

documents pédagogiques, études de cas, plate-forme de formation à distance, travaux pratiques

Plateaux techniques culinaires équipés en matériels.

Matières d'œuvre fournies.

Prévoir l'achat d'une mallette et d'une tenue de cuisine.

### **MODALITÉS D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT**

Admission : après entretien, après test

Rendez-vous sur [www.gretametehor.com](http://www.gretametehor.com) pour télécharger un dossier de candidature et être contacté(e) par l'une de nos chargées de recrutement.

### **RECONNAISSANCE DES ACQUIS**

CAP Cuisine - Niveau 3 (anciennement niveau V)

Diplôme délivré en Contrôle en Cours de Formation (CCF) intégral.