



CAP Cuisine

3 Jours a distance et 2 jours en Présentiel



FORMATION

BIEN PRÉPARER SA FORMATION DE CUISINER



Date de formation du 09 Novembre 2020 au 17 Mai 2021

Qualités
requis

- Être lecteur, scripteur en français.
- Maîtriser les quatre opérations en mathématiques. Être sensible à la propreté et à l'hygiène. Avoir une bonne présentation. Respecter des règles de savoir vivre (discrétion, courtoisie, respect des règles de vie...).

Compétences
globales

- Réceptionner contrôler et stocker les marchandises.
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire.
- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail.
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production.
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution.
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.

Programme

Enseignement professionnel

- Pôle 1 : Organisation de la production de cuisine.
- Pôle 2 : Préparation et distribution de la production de cuisine.
- Sciences appliquées : intégrées dans les pôles 1 et 2.
- Communication : intégrée dans le pôle 2.
- Gestion appliquée : intégrée dans les pôles 1 et 2.
- Prévention Santé Environnement.
- Sauvetage Secourisme du Travail (SST).

Enseignements généraux

- français, histoire-géographie, éducation morale et civique
- mathématiques, Sciences physiques et chimiques

Stages

- Période de formation en entreprise 12 semaines

Conditions admission

Transmettre CV khecha.imepp@ornage.fr
Test de sélection et entretien de motivation

Information
Collective

Vendredi 06 Novembre 2020 à 16 h00
IMEPP 10 RUE GAMBETTA 93500 PANTIN

IMEPP
FORMATON
Suivez nous

www.imepp.net

