



PROGRAMME DE FORMATION CAP CUISINE EISF – 500 heures

Objectifs pédagogiques :

Former au métier de cuisinier et aux examens du CAP Cuisine.

Le cuisinier assure la production culinaire dans le souci de la satisfaction de la clientèle.

Il connaît les matières premières, les techniques et les ustensiles.

Il applique et respecte les procédures d'hygiène et de sécurité dans le respect de l'environnement.

Il prend part à un travail de groupe avec des codes stricts qu'il est nécessaire de respecter pour assurer un service de qualité.

Compétences à acquérir :

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
5. Être capable de contrôler, dresser et envoyer la production
6. Être capable de communiquer dans un contexte professionnel

Rythme de la formation :

- 6 mois pour le cursus Priorité CAP
- 12-18 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 – 10 heures

4 cours théoriques - Validation par Quiz

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

Module 2 : Les grandes familles de produits alimentaires – 30 heures

14 cours théoriques - Validation par Quiz

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

Module 3 : L'organisation du travail en cuisine – 25 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 : Le protocole HACCP – 10 heures

4 cours théoriques - Validation par Quiz

Connaître les règles d'hygiène spécifique en cuisine.

Module 5 : L'approvisionnement et la gestion des stocks – 20 heures

6 cours théoriques - Validation par Quiz

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



PROGRAMME DE FORMATION CAP CUISINE EISF – 500 heures

Module 6 : Les techniques de production – 25 heures

7 cours théoriques - Validation par Quiz

Connaître le processus chimique de transformation des aliments, les techniques de cuisson, les préparations culinaires de base, les règles de dressage et d'envoi et l'analyse sensorielle.

Module 7 : Prévention, Sécurité, Environnement - PSE – 15 heures

5 cours théoriques - Validation par Quiz

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

Module 8 : Initiation : création et gestion d'une entreprise – 15 heures

7 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 – 350 heures

Module 1 : Entrées – 50 heures

*24 recettes – Travaux pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étapes
Dont 15 recettes prioritaires pour maîtriser toutes les techniques propres aux entrées.*

Module 2 : Poissons et crustacés – 80 heures

*22 recettes – Travaux pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étapes
Dont 11 recettes prioritaires pour maîtriser toutes les techniques propres aux poissons, crustacés et à leurs accompagnements.*

Module 3 : Viandes – 80 heures

*31 recettes – Travaux pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étapes
Dont 17 recettes prioritaires pour maîtriser toutes les techniques propres aux viandes et à leurs accompagnements.*

Module 4 : Garnitures – 30 heures

*13 recettes – Travaux pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étapes
Dont 5 recettes prioritaires pour maîtriser toutes les techniques propres aux garnitures.*

Module 5 : Desserts – 80 heures

*36 recettes – Travaux pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étapes
Dont 20 recettes prioritaires pour maîtriser toutes les techniques propres aux desserts dressés pour 8 personnes ou à l'assiette.*

En lien avec le cours théorique Préparations de pâtisserie de base

Module 6 : Fonds et sauces – 30 heures

*6 recettes – Travaux pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étapes
Les 6 recettes prioritaires pour maîtriser toutes les techniques propres aux fonds et sauces de base.
En lien avec le cours théorique Les Sauces*

Module 7 : Techniques

17 vidéos supports

Toutes ces techniques doivent être impérativement maîtrisées pour le CAP.

EXAMENS BLANCS - 10 heures

Réaliser des sujets d'examens EP1 et EP2 pour s'entraîner à organiser son travail de production dans les mêmes conditions de temps que celles de l'examen final.



PROGRAMME DE FORMATION CAP CUISINE EISF – 500 heures

STAGES EN ENTREPRISE – Facultatifs

Conventions de stage + attestations de réalisation

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

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