

PROGRAMME DE FORMATION

Intitulé : C.A.P CUISINE

MONOGRAPHIE DU METIER	<p><u>Le titulaire du Certificat d’Aptitude Professionnelle Cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines.</u></p> <p>Sous l’autorité d’un responsable, Il contribue à la satisfaction de la clientèle de l’entreprise ; Il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l’activité ; Il respecte les procédures d’hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l’environnement ; Il contribue au bon fonctionnement de l’entreprise.</p> <p>Le titulaire du C.A.P Cuisine est amené à exercer un emploi dans les métiers de la cuisine de tous les secteurs de la restauration commerciale ou sociale. Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.</p> <p><u>L’épreuve porte sur la maîtrise des compétences du pôle 1 « Organisation de la production de cuisine ».</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Participer aux opérations d’approvisionnement et de stockage</i> <ul style="list-style-type: none"> - Réceptionner les livraisons et contrôler les stocks quotidiennement - Utiliser les supports et les outils nécessaires à l’approvisionnement et au stockage - Transmettre à son responsable les informations liées à l’approvisionnement - Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation - Participer aux opérations d’inventaire • <i>Contribuer à l’organisation des prestations</i> <ul style="list-style-type: none"> - Prendre connaissance des consignes et des fiches techniques de fabrication - Identifier les besoins en matériels et en matière d’oeuvre - Déterminer les techniques nécessaires à sa production - Ordonner et planifier sa production en fonction de tous les éléments de contexte <p><u>L’épreuve porte sur la maîtrise des compétences du pôle 2 « Préparation et distribution de la production de cuisine ».</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Organiser le poste de travail tout au long de l’activité de cuisine</i> <ul style="list-style-type: none"> - Contrôler les denrées nécessaires à sa production - Mettre en place et maintenir en état le poste de travail - Appliquer les procédures de conservation et de conditionnement des denrées • <i>Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner</i> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser les techniques préliminaires - Cuisiner des appareils, des fonds et des sauces, des entrées froides et des entrées chaudes, des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés, des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d’abats, d’œufs, des garnitures d’accompagnement ; préparer des desserts - Cuisiner des produits et des spécialités caractéristiques d’une région ou d’un territoire - Contrôler la qualité gustative tout au long de la production • <i>Contrôler, dresser et envoyer la production</i> <ul style="list-style-type: none"> - Apprécier et rectifier si nécessaire sa production culinaire - Dresser dans le respect des consignes - Envoyer les préparations culinaires • <i>Communiquer dans un contexte professionnel</i> <ul style="list-style-type: none"> - Adapter sa tenue et son attitude aux codes professionnels de l’entreprise - Rechercher et utiliser les informations économiques, sociales et juridiques spécifiques au secteur professionnel - Communiquer avec les clients et les tiers - Communiquer au sein de l’entreprise - Rendre compte de son activité à son responsable
------------------------------	---

**CULTURE
PROFESSIONNELLE
CUISINE, GESTION,
SCIENCES
APPLIQUEES**

1 – LES GRANDES FAMILLES DE PRODUITS ALIMENTAIRES

- Les principaux produits par famille
- Les critères de sélection en fonction de leur utilisation
- La saisonnalité et les zones de production
- La qualité : le principe de la labellisation

2 - LES FOURNISSEURS

- Les circuits courts et circuits longs d'approvisionnement
- Les documents commerciaux (bon de commande, bon de livraison, fiche de stock, facture fournisseur, etc...)

3 - LES MESURES D'HYGIENE ET DE SECURITE DANS LES LOCAUX PROFESSIONNELS

- Les principales préconisations et obligations liées à la sécurité (plans d'évacuation, signalétique, matériaux, etc...)
- La classification des produits d'entretien
- La réglementation en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité
- La prévention des risques liée à l'activité physique

4 - LES STOCKS ET LES APPROVISIONNEMENTS

- La réception, le contrôle (étiquetage, traçabilité, températures)
- Le tri sélectif et le traitement des emballages consignés
- Les principaux outils liés aux approvisionnements (lecteur code barre, logiciels spécialisés)
- La gestion des approvisionnements et des stocks : le rôle de l'inventaire, la limitation des pertes, la rotation des stocks, le choix des conditionnements, etc...
- Les protocoles de conditionnement et les procédures de conservation

5- LE CLIENT

- Les habitudes alimentaires
- Les allergies et les régimes

6 - L'APPROCHE ECONOMIQUE

- La notion de prix d'achat
- Les notions de coût de revient (rendement des produits)

7 - LES LOCAUX

- Les zones de production et de stockage
- Le principe de la marche en avant

8 - LES EQUIPEMENTS ET LES MATERIELS LIES A LA PRODUCTION ET AU STOCKAGE

- Les équipements
- Les matériels et les ustensiles

9 – LA PREVENTION DES RISQUES LIES A L'ACTIVITE DE CUISINE

- Les points de vigilance et les mesures préventives
- L'utilisation de matériels : consignes d'utilisation
- Les mesures réglementaires relatives aux personnels manipulant des denrées (le protocole du lavage de mains, l'hygiène corporelle, etc...)
- Les principaux micro-organismes et leurs modes de multiplication
- Les risques de bio - contaminations

10 – LES MODES D'ORGANISATION D'UNE PRESTATION DE CUISINE

- L'incidence de l'utilisation des gammes de produits dans son organisation
- Les productions directes et différées
- Les couples temps / températures

11 – LES SUPPORTS ET LES DOCUMENTS DE PRODUCTION

- La fiche technique : matières d'œuvre (grammages et volumes), progression, etc
- Le tableau simplifié d'ordonnement des tâches

12 – L'ORGANISATION DU POSTE DE TRAVAIL

- La mise en place du poste de travail (matériels, ergonomie, optimisation, etc...)

	<p>13 – LES REGLES APPLICABLES A L’HYGIENE, LA SECURITE ET LA SANTE</p> <ul style="list-style-type: none">• Les contrôles et les autocontrôles• Les procédures de nettoyage et les protocoles d’entretien (locaux, matériels, etc...)• L’hygiène relative au personnel (tenue professionnelle, visite médicale, hygiène corporelle, formation, etc...) <p>14- LES REGLES ET LES PRATIQUES EN MATIERE DE DEVELOPPEMENT DURABLE</p> <ul style="list-style-type: none">• Le tri sélectif• L’utilisation rationnelle des fluides• L’utilisation rationnelle des denrées• Le gaspillage alimentaire• La veille en matière de réglementation <p>15 – DES ELEMENTS DE CULTURE CULINAIRE CONTEMPORAINE</p> <ul style="list-style-type: none">• L’évolution récente des pratiques de cuisine• Les personnages influents de l’histoire contemporaine de la restauration <p>16 – LES DIFFERENTES TECHNIQUES DE CUISSON ET DE PREPARATIONS CULINAIRES</p> <ul style="list-style-type: none">• Le vocabulaire culinaire• Les techniques de cuisson et leurs utilisations• Les préparations culinaires de base (fonds, sauces, appareils, liaisons, etc...)• Les préparations de pâtisserie de base (pâtes, crèmes, etc...) <p>17 – LA CUISINE REGIONALE DU LIEU DE L’ETABLISSEMENT DE FORMATION</p> <ul style="list-style-type: none">• Les produits marqueurs• Les spécialités régionales <p>18 – LES CONSTITUANTS DE BASE DE LA MATIERE VIVANTE</p> <ul style="list-style-type: none">• Les transformations physico-chimiques des aliments au contact : de l’eau, de l’air, du sel, du sucre, de l’alcool, de la température, des micro-organismes, etc...) <p>19 – LE DRESSAGE ET L’ENVOI</p> <ul style="list-style-type: none">• Les supports de dressage et leur utilisation• Les techniques et les tendances de dressage (volume, couleurs, matériaux, etc...)• Les annonces au passe <p>20 – L’APPROCHE SENSORIELLE</p> <ul style="list-style-type: none">• Les éléments d’analyse d’une production• Les principales actions correctives <p>21 – LE CONTEXTE PROFESSIONNEL</p> <ul style="list-style-type: none">• Le secteur professionnel de la restauration• Les différents types de restauration• Les labels d’entreprise de restauration• Les obligations du restaurateur (liste des principales obligations : permis d’exploitation, licence, accessibilité des établissements recevant du public, affichages professionnels...) <p>22 – L’ENTREPRISE</p> <ul style="list-style-type: none">• Les principaux statuts et formes juridiques• Les liens hiérarchiques et fonctionnels• Les relations professionnelles (notion de fiche de poste, brigade en cuisine, relations entre les services, etc...)• La notion d’image de l’entreprise• Les documents, outils de communication internes et externes (supports de vente) <p>23 – LE PARCOURS PROFESSIONNEL</p> <ul style="list-style-type: none">• Le repérage des différents organismes de mise en relation (Pôle Emploi, Agences d’Intérim...), des médias spécialisés (presse professionnelle, sites Internet...)• Les principales informations juridiques et économiques relatives au contrat de travail, à la Convention Collective Nationale en HCR• La gestion de son parcours professionnel (VAE, formation continue...)• Les démarches de recherche d’emploi (C.V, lettre de motivation, etc...)
--	---

<p style="text-align: center;">FRANÇAIS</p> <p style="text-align: center;">HISTOIRE – GEOGRAPHIE</p> <p style="text-align: center;">ENSEIGNEMENT MORAL ET CIVIQUE</p>	<p><u>L'épreuve de Français</u> permet d'apprécier les compétences suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer ; - reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu ; - évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer ; - lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques ; - rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier. <p><u>L'épreuve d'Histoire – Géographie</u> permet d'apprécier les compétences suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser ; - s'appropriier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire – géographie ; - mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République. <p><u>L'épreuve de l'Enseignement Moral et Civique</u> permet d'apprécier les compétences suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme ; - mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement ; - mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République.
<p style="text-align: center;">MATHEMATIQUES</p>	<p>FRACTIONS</p> <p>REPERAGE</p> <p>REPRESENTATIONS GRAPHIQUES</p> <p>PROPORTIONNALITE</p> <p>FONCTION LINEAIRE</p> <p>ECHELLES</p> <p>EQUATIONS</p> <p>REPRESENTATIONS STATISTIQUES</p> <p>CALCULS STATISTIQUES</p> <p>FORMATION DES PRIX</p> <p>PRIX ET POURCENTAGES</p> <p>INTERETS</p>
<p style="text-align: center;">SCIENCES PHYSIQUES ET CHIMIQUES</p>	<p>CHIMIE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atomes, molécules et ions • Concentration d'une solution • Caractère d'une solution et pH <p>THERMIQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Températures et changements d'état

	<p>OPTIQUE</p> <ul style="list-style-type: none">• Réflexion et réfraction de la lumière• Lumière et couleurs <p>ACOUSTIQUE</p> <ul style="list-style-type: none">• Le son• Propagation, transmission et atténuation du son <p>MECANIQUE</p> <ul style="list-style-type: none">• Caractéristiques du mouvement d'un objet• Actions mécaniques – Forces – Equilibre d'un solide soumis à deux forces• Absorption des ondes sonores
<p>ANGLAIS</p>	<p>APPRENTISSAGE DE LA LANGUE</p> <ul style="list-style-type: none">• Ecouter, visionner et comprendre• Lire et comprendre• Parler• Ecrire• Interagir à l'oral• Interagir à l'écrit• Transmettre une information, interpréter d'une langue à l'autre• Traiter un texte ou un dossier documentaire• Faciliter la coopération• Mener un travail collectif• Faciliter la communication• Etablir un espace pluriculturel