

CAP

NIVEAU 3

CUISINE (1 AN)

CAMPUS DE BORDEAUX



Une école
@ CCI BORDEAUX GIRONDE

CRÉATIVITÉ, PASSION ET ENGAGEMENT

Le titulaire du CAP Cuisine est un professionnel engagé dans sa cuisine et dans la maîtrise des différentes techniques de préparation. Doté d'un sens artistique, il fera voyager ses clients au travers de sa cuisine grâce à sa connaissance de la cuisine française.

MÉTIERS VISÉS

- Commis de Cuisine
- Cuisinier(ère)
- Chef(fe) de partie
- Traiteur

PRÉREQUIS

- Jeune de 16 à 29 ans révolus
- Au minimum un diplôme de niveau 3 validé

POURSUITE D'ÉTUDES

Plus d'informations sur notre site internet

POSTULER

Inscription en ligne sur :

www.campusdulac.com



UNE FORMATION PROFESSIONNALISANTE

FOCUS SUR :

- Maîtriser les techniques culinaires classiques
- Organiser, entretenir et contrôler son poste de travail
- Participer aux travaux de réception, de stockage et de contrôle des marchandises
- Organiser une production culinaire
- Communiquer au sein d'une entreprise et avec la clientèle

MODALITÉS :

- 1 an en alternance après obtention d'un diplôme de niveau 3 minimum : 12 semaines/an au CFA, le reste en entreprise ou 2 jours par semaine au CFA et 3 jours en entreprise

LES + DE LA FORMATION

- Restaurant d'application
- Cuisines d'entraînement
- Interventions de professionnels du métier
- Conférences et ateliers spécialisés
- Préparation aux concours professionnels
- Sorties pédagogiques
- Mobilité courte
- Mobilité post apprentissage

RECRUTEMENT

- Inscription en ligne
- Entretien de motivation
- formation prise en charge à 100%

95,12% TAUX DE RÉUSSITE

* Retrouvez plus d'indicateurs sur notre site internet.

PROGRAMME

BLOC 1:

ORGANISER LA PRODUCTION DE CUISINE

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire

BLOC 2:

PRÉPARER ET DISTRIBUER LA PRODUCTION DE CUISINE

- 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



Emma, Promotion 2020 : « Après un Bac général, je me suis rendue compte que cela ne correspondait pas à mon projet professionnel. J'ai donc participé à la Journée Portes Ouvertes du Campus du Lac et j'ai appris que je pouvais passer mon CAP en un an et en alternance ! J'ai foncé... Aujourd'hui je suis en BP Cuisine et heureuse ! »