

## RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

### GRETA CÔTES NORMANDES

#### ANTENNE DE BAYEUX

Lycée Arcisse de Caumont

3, rue Baron-Gérard - B.P. 26228 - 14402 Bayeux

tél. : 02 31 21 61 00

courriel : greta-bayeux@ac-normandie.fr

#### CONTACT

Cécile DEGRENNE, conseillère en formation professionnelle

tél. : 06 76 48 87 91

Karine AUVRAY, responsable technique

tél. : 02 31 21 61 00

Réunion d'information collective :

<https://greta.ac-normandie.fr/>



Numéro de déclaration d'activité : 2550P200050 - Date de création : 1973

DRFPIC - Région académique Normandie | Février 2025

## GRETA CÔTES NORMANDES RÉGION ACADÉMIQUE NORMANDIE

FORMEZ-VOUS À DEMAIN  
**CAP CUISINE**



## OBJECTIFS

Fabriquer et présenter des productions culinaires dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité au travail.

Préparer le CAP Cuisine.

## MÉTIER

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle Cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines.

Sous l'autorité d'un responsable, il :

- assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ainsi que l'environnement
- contribue au bon fonctionnement de l'entreprise ainsi que la satisfaction du client.

Il peut exercer son métier dans tous les secteurs de la restauration commerciale ou collective.

## PRÉ-REQUIS

Niveau 3<sup>ème</sup> minimum.

## PUBLICS CONCERNÉS

Demandeur d'emploi inscrit à Pôle Emploi ayant validé son projet (6 places)

## VALIDATION ET CERTIFICATIONS

CAP : diplôme niveau 3 et/ou blocs compétences

CCF en Enseignement professionnel et général

SST/ HOBO/PRAP/ BADGES

## LIEU DE LA FORMATION

Lycée Arcisse de Caumont à Bayeux

## CONTENU DE LA FORMATION

### COMPÉTENCES ET

### CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES

- **Pôle 1 - Organisation de la production de cuisine**
- **Pôle 2 - Préparation et distribution de la production de cuisine**

### PRATIQUE PROFESSIONNELLE GÉNÉRALE

### ET MODULE CUISINE ET TERRITOIRE BAYEUSAIN

Préparer les fruits de mer, connaître les poissons locaux, réaliser des plats végétariens, réaliser la pâtisserie à l'assiette, cuisiner le porc de Bayeux, cuisiner et préparer des produits normands (fromages AOP, cidre, calvados...), mettre en œuvre le snacking (les crêpes, les galettes, les hamburgers, le kebab, le tacos, les pizzas).

- **Technologie et sciences appliquées**
- **Communication et environnement économique et juridique**
- **Prévention / Santé Environnement dont SST**
- **Habilitations électriques /PRAP**

### ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- **Français, Histoire-Géographie**
- **Mathématiques, Sciences**
- **Anglais**

### ORIENTATION ET INSERTION PROFESSIONNELLE

- **Techniques de recherche d'emploi et sensibilisation aux normes et démarches éco-environnementales**
- **Compétences numériques**
- **Acquisition des badges professionnels**
- **Food Book**

## DURÉES DES FORMATIONS

### PARCOURS LONG (AVEC EG)

945H en centre et 490H en entreprise

Du au

### PARCOURS COURT (SANS EG)

805H en centre et 490H en entreprise

Du au