

# CAP CUISINE

LE GOÛT ET LA PASSION DU PRODUIT



Le CAP CUISINE prépare son/sa titulaire, au métier de cuisinier. Le centre CREE, propose le CAP CUISINE, alliant pratique et théorie sur 700 heures minimum en formation avec 14 semaines de stage obligatoire (Référentiel de l'Éducation Nationale).



PRÉ-REQUIS

- Âge** : à partir de 16 ans (contrat pro)
- **Niveau d'entrée** : À partir de la 3e
  - **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.
  - Avoir le sens du contact
  - Être réactif(ve) et agile
  - Avoir le sens de l'organisation



DURÉE & MODALITÉS DE FORMATION

**1 an en formation continue** : 700 heures en centre, 14 semaines de stage en entreprise

**Moyens pédagogiques**: salles de formation équipées, plateforme Elearning Moodle, matériel de vidéo projection, plateaux techniques (hôtel 4 et 5 étoiles)...

**Méthodes**: active, interrogative, expositive



DÉBOUCHÉS MÉTIERS

Cuisinier en restauration traditionnelle ou collective, traiteur



MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

- Pour la validation définitive d'entrée en formation seul l'enregistrement d'un contrat d'apprentissage est nécessaire.
- Pour toutes démarches administratives, contactez le centre CREE.
- Entrée permanente
- Entrée en formation à plus ou moins trois mois après la signature du contrat.



MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

Contrôle continu, validation en cours de formation. Dossier professionnel.



COMPÉTENCE À ACQUÉRIR

- Préparer les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assembler des produits préélaborés.
- Réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
- Réaliser des préparations chaudes ou froides.
- Mettre en valeur les productions lors du dressage de l'assiette.
- Elaborer un menu.
- Gérer l'approvisionnement
- Entretien votre poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Maîtriser les techniques culinaires de base  
Préparer, présenter les mets salés ou sucrés pour un service de restauration  
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur



MODALITÉS FINANCIÈRES

**Aucun frais de scolarité pour le stagiaire.**

La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.  
Pour plus d'informations, contactez CREE Réunion.



TAUX DE RÉUSSITE 2020

**88 %** de réussite



ACCESSIBILITÉ

Accessible aux personnes en situation de handicap. Accès à la prestation, contactez l'établissement.

**POUR PLUS D'INFORMATIONS, CONTACTEZ NOUS :**

@CreeLaReunion

0262.45.97.55  
0692.01.07.31



@creereunion

recrutements@cree.re

Scan & visitez  
notre site internet