

CAP CUISINE (MISE À NIVEAU)

UFA Hôtelier International - Lille

HÔTELLERIE RESTAURATION

NIVEAU 5



LE MÉTIER

Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré-élaborés. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu.

Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

LA FORMATION

Formation en 1 an en alternance UFA/Entreprise.

Les enseignements sont identiques à la formation initiale sous statut scolaire mais adaptés à la pédagogie de la formation en alternance. 420 heures en un an

- Enseignement général : 84 heures
- Enseignement technologique et professionnel : 336 heures

Epreuves d'examens évaluées en contrôle en cours de formation (CCF) et en contrôles ponctuels (CP). La formation pratique en entreprise est assurée par le Maître d'apprentissage.

RYTHME D'ALTERNANCE

- 1 semaine en centre de formation, 1 semaine en entreprise

DÉBOUCHÉS

Le diplômé débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective.

POURSUITES D'ÉTUDES

- Pour les cuisiniers et les serveurs : BTS Hôtellerie Restauration
- Pour les cuisiniers : Mentions complémentaires Cuisinier en desserts de Restaurant
- Pour les serveurs : Mention complémentaire Barman, Sommelier ou Accueil Réception.

CONDITIONS D'ACCÈS

- Signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur.
- Être âgé(e) entre 16 et 30 ans.
- Être déclaré(e) apte physiquement au travail à effectuer en entreprise (visite médicale d'embauche obligatoire).
- Cette formation est ouverte à tous types d'élèves ayant un Baccalauréat en dehors du domaine de l'Hôtellerie Restauration Possibilité de se former au métier en apprenant les bases de la filière afin de pouvoir intégrer par la suite un BTS en Hôtellerie Restauration.

INFOS PRATIQUES

Internat : oui

Accès : Métro ligne 1 station Marbrerie
GARE Lille Flandres à 5 mn en métro

Site :

<http://lhil.savoirsnumeriques5962.fr/>

Tél : 03.20.22.73.74

Mail : ufa.servet@ac-lille.fr



ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT

UFA Hôtelier International
31 Passage de l'Internationale
59000 LILLE