



UFA Charles POINTET
5, rue des Tirailleurs Marocains
68800 THANN
03.89.37.74.00
Ce.0681499k@ac-strasbourg.fr

Objectifs

Être capable d'assurer une production culinaire et sa distribution dans tous types de cuisines, de travailler en respectant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur ainsi que l'environnement. Le cuisinier maîtrise les techniques culinaires de base et sait travailler en équipe.

CAP CUISINE

Public visé

Elèves sortants de 3^{ème}
Reconversion professionnelle

Tarifs

Contrat d'apprentissage : prise en charge par l'OPCO

Lieu de formation

UFA du Lycée des métiers
Charles POINTET-THANN

Contact

Anne Sophie BISCHOFF
Coordinatrice pédagogique

Organisation de l'alternance

2 jours à l'UFA

3 jours en entreprise

Programme de formation :

Enseignement professionnel

Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
Contribuer à l'organisation d'une production culinaire et organiser le poste de travail tout au long de l'activité culinaire
Préparation et production en cuisine
Cuisiner des entrées froides et entrées chaudes
Cuisiner des mets à base de poissons, de coquillages
Cuisiner des mets à base de viandes, de volailles, d'œufs, de gibiers
Préparer des desserts
Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région
Prévention Santé Environnement
Gestion appliquée

Enseignement général

Français Histoire-Géographie EMC
Mathématiques Sciences Physiques et Chimiques
Education Physique et Sportive
Langue vivante
Arts appliqués

Modalités pédagogiques

Salles équipées
Matière d'œuvre et matériel professionnels fournis
Formateurs qualifiés et expérimentés
Apprentissage actif

Suivi et évaluations

Evaluation des acquis tout au long de l'année
Evaluations écrites et orales
Travaux pratiques
Evaluations en entreprise
Visites en entreprise

Modalités d'examen

Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Nous suivre :



<https://lycee-charlespointet-thann.fr/>