



CAP CUISINE

Obtenir le diplôme d'état "CAP Cuisine" de niveau 5.

Acquérir les compétences requises pour réaliser des productions culinaires commercialisables en mettant en œuvre les techniques appropriées de préparation, de cuisson et de présentation, en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et d'organisation de la profession .

Renseignements

au 40 500 640

**Ou par mail :
formation@grepfoc.pf**

CAP CUISINE

Dans les locaux du Lycée Hôtelier de Tahiti
& au GREPFOC

Votre programme



Enseignement Professionnel ::

- Formation pratique et technologique de cuisine
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Prévention Santé et Environnement
- Environnement économique et juridique de l'entreprise

Enseignement général ::

(Dispense si diplôme supérieur ou équivalent au CAP)

- Français
- Anglais
- Mathématiques & sciences
- Histoire & géographie

Méthodes pédagogiques :

Formation en petit groupe - Face à face pédagogique.

Moyens pédagogiques :

Documents pédagogiques, travaux pratiques
Plateaux techniques culinaires équipés en matériels – Matière- d'œuvre fournie
Après chaque TP, vous repartirez avec vos fabrications, prévoir boîtes hermétiques et glacière pour le transport.

Conditions de formation :

Enseignement Professionnel : Une journée par semaine au Lycée Hôtelier de Tahiti et au GREPFOC.

Enseignement Général : En cours du soir au GREPFOC à Pirae (les personnes titulaires d'un diplôme équivalent ou supérieur au CAP sont dispensées de cette partie).

A prévoir : Tenue complète de cuisine exigée – des devis comparatifs vous seront proposés.

Intervenants :_Formateurs du GREPFOC & LYCEE HOTELIER DE TAHITI

Validation :_Diplôme Education Nationale (CAP Cuisine)

Lieux : Lycée hôtelier de Tahiti et G.R.E.P.F.O..C. PIRAE

Référentiel d'examen :

http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/referentiel_cap_cuisine_2016.pdf