



CUISINE

CONTENUS DES ENSEIGNEMENTS PRATIQUES

C.A.P (Certificat d'Aptitude Professionnelle)

Cuisinier (2 ans)

- *Acquisition des techniques de base,*
 - *diplôme de niveau V*

- ☑ Les potages de base
- ☑ Les entrées à base de pâtes, de légumes et de poissons
- ☑ Les hors d'œuvres variés
- ☑ Les modes de cuisson des viandes et des poissons
- ☑ Les garnitures d'accompagnement : à base de légumes, pomme de terre et de riz
- ☑ Les desserts en cuisine :
 - Les entremets, crème de base, mousse, crème prise, charlotte,
 - Les tartes, à base de pâtes : brisée, sablée, feuilletée et pâte à choux...



B.P (Brevet Professionnel) Cuisinier (2 ans)

(Après l'obtention d'un CAP de cuisine)

- *Maîtrise de toutes les techniques de la production,*
 - *Diplôme de niveau IV*

- ☑ Approfondissement et maîtrise des techniques de production culinaires,
- ☑ Maîtrise des techniques de pâtisserie,
- ☑ Maîtrise des techniques de cuisson et de remise en température,
- ☑ Savoir confectionner des plats et les présenter d'une manière harmonieuse et en faisant preuve d'originalité
- ☑ Achat, commande, stockage et commercialisation,
- ☑ Animer et organiser le travail de son équipe,
Contrôler la qualité et la rentabilité de la production culinaire.

Calendrier du restaurant
d'application et réservation

contacter

Véronique au standard :

04 75 61 69 55

12€/personne
(Hors boisson)



L'Apprentissage :

une formation

alternée,

rémunérée,

qualifiante,

diplômante,

débouchant sur un emploi.

CFA LUCIEN RAVIT

5 rue de la Sablière

26250 LIVRON sur DROME

Site internet : www.cfa-lucien-ravit.com

TÉL : 04 75 61 69 55

E-mail : contact@cfaravit.fr