

## C.A.P Cuisine

### Objectif de la formation :

Le titulaire du CAP cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines.

Sous l'autorité d'un responsable :

- Il/elle connaît les produits alimentaires dont il/elle gère l'approvisionnement et est capable d'élaborer un menu.
- Il/elle prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré-élaborés.
- Il/elle a appris les techniques de cuisson et de remise en température et sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il/elle met en valeur lors du dressage de l'assiette.
- Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur, sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement, et il/elle doit s'adapter à de fortes contraintes horaires.



**Scolaire et/ou Apprentissage**

### La formation :

Diplôme d'insertion professionnel, le CAP (certificat d'aptitude professionnelle) forme aux techniques et aux savoir-faire professionnels des métiers. C'est un diplôme de niveau 3, qui se prépare sur 2 ans en cycle normal, avec des enseignements généraux (français, maths...), des enseignements professionnels et des périodes de formation en milieu professionnel (P.F.M.P.) sur 14 semaines. (Certification SST)



S'il le souhaite, l'élève peut suivre sa deuxième année de formation par la voie de **l'apprentissage dans notre établissement**. En fonction du profil et **des besoins de l'élève**, le diplôme peut aussi se préparer en 1, 2 ou 3 ans.

### Qualités requises :

- Aimer le travail en équipe
- Être organisé, soigneux,
- Avoir le sens de l'accueil et de la communication,
- Être souriant et courtois, dynamique, rapide, actif
- Être rigoureux sur l'hygiène et la propreté

### Et après :

Matière	2 <sup>nde</sup> CAP	T cap
Français – Histoire/Géographie – Education civique	2	2
Mathématiques - Sciences physiques	1.5	1.5
Langue vivante	1.5	1.5
Prévention Santé et Environnement (PSE)	1.5	1
Enseignement professionnel, Co-intervention mathématiques, Co-intervention Français Réalisation d'un chef d'œuvre	17.5	18
Arts appliqués	1	1
Education Physique et Sportive (EPS)	2,5	2,5
Consolidation, accompagnement personnalisé et au choix d'orientation	3.5	3.5
Total	31	31

Poursuites d'études possibles	Vie active
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Compléter sa formation par un autre CAP</li> <li>- MC, Dessert de restaurant,...</li> <li>- Bac pro Commercialisation et service en restaurant</li> <li>- BP arts de la cuisine, boucher, Charcutier-traiteur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuisinier(ère) dans une entreprise traditionnelle ou de collectivité</li> </ul>