

# CAP

## Cuisine / 2 ans

Le **CAP Cuisine** est un diplôme de niveau V qui s'adresse aux élèves issus de 3ème collège.

Il vise à former des professionnels qualifiés, grâce à une maîtrise des techniques fondamentales du métier de cuisinier. Diplôme de référence de la profession, il permet d'occuper les postes de commis tant dans le secteur de la restauration commerciale que celui de la restauration collective.

Grâce à une expérience professionnelle diversifiée, le titulaire du CAP pourra évoluer vers des postes à responsabilité de chef de partie, puis chef de cuisine.

### La formation :

Ce Certificat d'Aptitude Professionnelle s'adresse aux élèves qui veulent acquérir des bases professionnelles solides tout en suivant des études à un rythme dynamique (enseignement général, pratique professionnelle et formation en entreprise). Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement. 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.

### Durée de la formation:

2 ans dont 14 semaines de stage en milieu professionnel réparties sur l'ensemble du cycle.

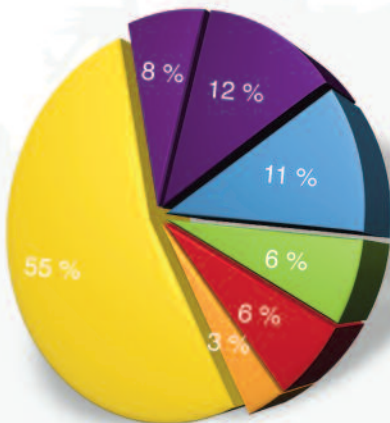
#### Les poursuites d'études

Mention complémentaire : Cuisinier en dessert de restaurant  
Employé traiteur  
Sommellerie  
Baccalauréat Professionnel Cuisine

1ère année		2ème année	
4h00	4h00		
3h30	3h30		
2h00	2h00		
2h00	2h00		
1h00	1h00		
18h00	18h00		
2h30	2h30		

### Répartitions horaires

- Français/Histoire Géo
- Mathématiques/Sciences
- Anglais
- Arts Appliqués
- Prévention Santé Environnement
- Enseignement professionnel et technologique
- EPS



### Règlement de l'examen

Domaine professionnel	Coef	Modalités
Approvisionnement et organisation de la production culinaire	4	CCF
Production culinaire	4	CCF
Communication & Commercialisation	1	CCF
Domaine général	Coef	Modalités
Français / Histoire Géographie	3	CCF
Mathématiques Sciences	2	CCF
Langue vivante	1	CCF
EPS	1	CCF

CCF : Contrôle en Cours de Formation

