



CAP CUISINE

FORMATION :

Durée : 2 ans

Contenu :

Enseignement général

Enseignement professionnel théorique et pratique :

- production culinaire, réglementation dans le domaine de l'hygiène, de la santé, de la sécurité et du développement durable
- techniques de cuisson et de remise en température, préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...), mise en valeur lors du dressage de l'assiette, élaboration d'un menu.

14 semaines de formation en milieu professionnel réparties sur les deux années

CONDITIONS D'ENTRÉE EN FORMATION :

A l'issue d'une classe de 3ème, de Dima, d'un CAP Agent Technique de Restauration APR, d'une 2nd (réorientation)....

Sont demandées : résistance physique, rigueur et soins pour appliquer des procédés, facilités de contact avec l'équipe professionnelle et avec la clientèle.

DOMAINE D'ACTIVITÉ :

Le titulaire du CAP Cuisine est un professionnel qualifié pour assurer des activités de :

- Organisation de la production de la cuisine : réceptionner, contrôler et stocker la marchandise
- Préparation et distribution de la production de cuisine : préparer son poste de travail, maîtriser les techniques culinaires, contrôler la qualité, dresser et participer à la distribution

VALIDATION :

diplôme validé par contrôle en cours de formation

APRÈS LE CAP CUISINE :

Poursuites d'études :

- Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant
- Mention Complémentaire Employé traiteur
- Mention Complémentaire Sommellerie
- Bac pro Commercialisation et Services en Restauration
- Bac pro Cuisine
- Brevet Professionnel Arts de la cuisine
- Brevet Professionnel Boucher
- Brevet Professionnel Charcutier-traiteur

Insertion professionnelle :

- Cuisinier/ère
- Directeur/trice de restaurant
- Gérant/e de restauration collective

