

CAP Cuisine

2 ans
Après la 3^{ème}



DOMAINES D'ACTIVITÉ

Le titulaire du CAP Cuisine est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale et collective.

Dans le respect des consignes, des règles d'hygiène et de sécurité, il assure la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable.

POURSUITE D'ÉTUDES

- Certificat de Spécialisation Cuisinier en desserts de restaurant
- Certificat de Spécialisation Employé traiteur
- Bac Pro Cuisine
- Brevet Professionnel Boucher
- Brevet Professionnel Charcutier-traiteur
- Brevet Professionnel Arts de la cuisine

INTÉGRATION DANS L'ENTREPRISE

Le cuisinier pourra évoluer vers des postes de chef de partie, sous-chef ou chef de cuisine, travaillant seul ou en brigade. Il pourra exercer son métier à l'année ou en saison ainsi qu'à l'étranger. Après une solide expérience professionnelle et de bonnes connaissances de la gestion, il pourra créer sa propre entreprise.

APTITUDES

- Travail en équipe
- Rigueur
- Dextérité manuelle
- Sens de l'organisation
- Adaptabilité aux contraintes professionnelles (ex : horaires spécifiques)
- Sens critique

ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

- Préparation de la production
- Exécution des techniques de préparations culinaires
- Contrôle de la qualité gustative tout au long de la production
- Conditionnement des denrées selon les règles d'hygiène et de sécurité



TEMPS DE FORMATION EN ENTREPRISE

- 14 semaines

ACCESSIBILITÉ :

Elèves issus de
3ème SEGPA ULIS/
PMET/générale

CAPACITÉ D'ACCUEIL :

- 12 élèves