

# Les formations



## Champ d'activité :

Le titulaire du CAP cuisine **réalise des plats** en utilisant différentes techniques de production culinaire.

Il connaît **les produits alimentaires** dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts).

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**.

## Contexte professionnel :

Le titulaire d'un CAP cuisine est apte à remplir la **fonction de cuisinier** dans le secteur de la restauration traditionnelle et collective.

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

Il **organise son travail** et participe au **stockage** et à l'**approvisionnement** des produits.

Son environnement professionnel **exige une bonne résistance physique** et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

## Qualités & profils requis :

- Bonne condition physique (longues stations debout) ;
- Excellente tenue et hygiène corporelle ;
- Goût pour le travail manuel ;
- Bon relationnel ;
- Avoir de la mémoire...



## Débouchés :

**Vie active** en tant que :

- Cuisinier en restauration collective ou traditionnelle ;
- Second de cuisine...

**OU**

**Poursuite d'études** (voir au dos) :



Les formations

**La formation :**

- **2 ans** de formation au lycée.

La formation comporte une **majorité d'heures d'enseignement technique et professionnel** (beaucoup de travaux pratiques) et une minorité d'heures d'enseignement général (français, maths, histoire-géographie...):

- Organisation de la production de cuisine
- Préparation et distribution de la préparation de cuisine
- Prévention santé environnement
- Français
- Mathématiques / sciences appliquées
- Anglais
- Histoire / Géographie
- Education physique et sportive



**Stages :**

**14 semaines** de périodes de formation en milieu professionnel durant les 2 années de formation en CAP.

Ces périodes doivent permettre au candidat d'acquérir des compétences en savoir-faire, savoirs et savoir-être.



**Examen :**

Le diplôme est validé par des contrôles en cours de formation (C.C.F.) et des épreuves sous forme d'examen ponctuel.

**Poursuite d'études :**

- Bac pro Cuisine (passerelle en 1ere)
- Mentions complémentaires...

**Horaires d'enseignements :**

(à titre indicatif)

Discipline	Nombre d'heures
Français	2
Histoire Géographie	2,5
Mathématiques	1,5
Sc. Appliquées	2
LVE1	2
EPS	2,5
Arts Appliqués	2
Enseignements professionnels	16
Economie & Gestion	2
Prévention Santé Environnement	1
Aide individualisée	1