



CAP Cuisine

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle Cuisine est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine dans les secteurs de la restauration commerciale ou collective (chaînes, EHPAD, restaurant d'entreprise, traditionnel, crèches, aéroports..)

FORMATION EN 2 ANS, SCOLAIRE OU ALTERNANCE

Recrutement

À la sortie du collège, "prépa-métiers", SEGPA.

Compétences professionnelles

Assurer la production culinaire et sa distribution sous l'autorité d'un responsable, dans le respect des consignes et des règles d'hygiène, de sécurité et de rentabilité.

Organiser son poste de travail et participer à l'approvisionnement et au stockage des produits et denrées.

Travailler en horaires décalés selon le secteur, en fin de semaine et les jours fériés.

Un environnement professionnel dans lequel l'activité exige un comportement et une tenue adaptée et une bonne résistance physique.

Aptitudes requises

Hygiène corporelle et vestimentaire rigoureuse.
Sens de l'organisation.
Bonne résistance à la station debout.
Sens esthétique et critique.
Bonne mémorisation.

Formation

Domaine général :

- Français, histoire, géographie, EMC
- Mathématiques, sciences physiques
- Arts appliqués
- Anglais
- EPS

Domaine professionnel :

- Organisation et productions culinaires
- Gestion appliquée
- Prévention Sécurité Environnement (PSE)

Stage

Période de Formation en Milieu Professionnel (PFMP).

7 semaines en 1^{ère} année.

7 semaines en 2nde année.

Ces périodes conduisent à l'évaluation des capacités et compétences professionnelles.

Poursuite d'études

Entrée dans la vie active.
Bac pro Cuisine en 2 ans.
Mention complémentaire.

Inscription

Entretien de l'élève et de la famille, sur rendez-vous auprès du Chef d'établissement, ou auprès de la Directrice Déléguée aux Formations Professionnelles et Technologiques (DDFTP). Plus d'informations au 03 22 95 59 58.