



Mise à jour le 21/03/2024

Filière métier  
**Métiers du goût**

**CAP Cuisine**

***Sur 2 ans***

**CERTIFIÉ PAR**

**STATUT**

CONTRAT D'APPRENTISSAGE : de 15 à 29 ans (\*1)

CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION : à partir de 16 ans (\*2)

**RYTHME DE L'ALTERNANCE**

2 jours en CFA / 3 jours en entreprise

**OBJECTIFS**

Le/la titulaire du CAP cuisine occupe un poste dans tout type de cuisine. Sous l'autorité d'un-e responsable, il/elle sera en capacité de :

- contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise
- assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement
- contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise

**POURSUITES D'ÉTUDES**

- Bac Pro Cuisine en 2 ans
- Brevet Professionnel Cuisine
- CAP CSHCR (service) en 1 an
- Mention Complémentaire Employé-e - Traiteur-euse
- Mention Complémentaire Cuisinier-ère en desserts de restaurant
- Bac Pro Alimentation option pâtisserie
- Brevet Professionnel Boucher-ère
- Brevet Professionnel Charcutier-ère Traiteur-euser

**ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES**

- Cuisinier-ère
- Commis-e de cuisine
- Chef-fe de partie
- Chef-fe

**CONTENU DE LA FORMATION**

**Organisation de la production de cuisine**

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de préventions liées à l'activité

- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et de temps imparti

**Réalisation de la production de cuisine**

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur

- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité

- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel

- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession
- Gestion, Sciences appliquées
- Prévention –santé-environnement (PSE)
- Français, Histoire-Géographie, Enseignement Moral et Civique
- Mathématiques, Sciences physiques -Chimie
- Langue vivante étrangère : anglais
- Education Physique et Sportive

## LIEU D'EXERCICE DE L'ACTIVITÉ

Tout type de restaurants : gastronomique, traditionnel, spécialisé

## MISSIONS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIÉES A L'APPRENTI-E PAR L'ENTREPRISE

### Activité 1 Organisation de la production de cuisine

- Participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage
  - Réceptionner et contrôler les livraisons et les stocks quotidiennement
  - Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage
  - Transmettre à son responsable les informations liées à l'approvisionnement
  - ...
- Contribution à l'organisation d'une production culinaire
  - Prendre connaissance des consignes et des fiches techniques de fabrication
  - Identifier les besoins en matériels et en matière d'œuvre
  - Déterminer les techniques nécessaires à sa production
  - Ordonner et planifier sa production en fonction de tous les éléments de contexte

### Activité 2 Préparation et distribution de la production de cuisine

- Organisation du poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
  - Contrôler les denrées nécessaires à sa production
  - Mettre en place et maintenir en état le poste de travail
  - Appliquer les procédures de conservation et de conditionnement des denrées
- Mise en œuvre des techniques de base et cuisine dans une démarche écoresponsable
  - Réaliser les techniques préliminaires
  - Cuisiner
  - Cuisiner des produits et des spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire
  - Contrôler la qualité gustative tout au long de la production
- Contrôle, dressage et distribution de la production
  - Apprécier et rectifier si nécessaire sa production culinaire
  - Dresser dans le respect des consignes
  - Distribuer les préparations culinaires
- Communication dans un contexte professionnel
  - Adapter sa tenue et son attitude aux codes professionnels de l'entreprise
  - Rechercher et utiliser les informations économiques, sociales et juridiques spécifiques au secteur professionnel
  - Rendre compte de son activité à son responsable
  - ...

\*\*\*\*\*

## Certifié par

le Ministère de l'Éducation nationale

## CONDITIONS D'ADMISSION

En 2 ans : Être au moins âgé-e de 16 ans ou de 15 ans et être issu-e de 3ème

## Prérequis exigés

Pas de contre-indications à : station debout prolongée, port de charges lourdes, contraintes des horaires , travail des jours fériés et week-end, travail à la chaleur. Résistance au stress

## CALENDRIER

Entrée possible de septembre à décembre. Nous consulter pour les prochaines dates de session.

## DURÉE

450 heures / an

## TARIF

- 1/ en alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.
- 2/ financement personnel : nous contacter.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique

Présentiel

## ÉVALUATION

Examen blanc –Mises en situation – Positionnement- Examen final ponctuel

## HANDICAP

- Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite.
- Accès à la formation et adaptation : contacter le référent handicap sur [mission.handicap@fdme91.fr](mailto:mission.handicap@fdme91.fr)

## MODALITÉS D'OBTENTION

- Diplôme accessible sous forme globale pour les candidats issus de la voie de l'apprentissage.
- Diplôme accessible sous forme progressive par capitalisation de blocs de compétences pour les candidats individuels ou issus de la formation professionnelle et de la VAE.

## PRÉINSCRIPTION en ligne ICI

INFOS SITE D'ÉVRY : 01 60 79 74 58 - [cuis.restau@fdme91.fr](mailto:cuis.restau@fdme91.fr)

## PROCESSUS D'INSCRIPTION À LA FDME

Inscription depuis le site internet [www.facmetiers91.fr](http://www.facmetiers91.fr)

Délais d'accès de 3 semaines entre la préinscription et l'admission de la candidature

