



SUR 1 AN  
OU 2 ANS

2 JOURS  
CFA

3 JOURS  
ENTREPRISE

## CAP CUISINE

### APPRENDRE À

- Élaborer des mets salés et sucrés
- Disposer ces mets de façon esthétique dans les plats, les assiettes
- Travailler en équipe et en temps limité
- Acquérir des connaissances scientifiques et techniques, les retenir et les appliquer.

#### Au sein

de tout type de restaurants : gastronomique, traditionnel, spécialisé.

### QUALITÉS REQUISES:

Souci d'hygiène et de propreté permanent / Discipline, Organisation, Vivacité / Bonne résistance physique : station debout prolongée, chaleur des fourneaux, stress... / Sens artistique et créatif développé / Dynamisme et rapidité / Goût pour le travail en équipe.

### TÂCHES SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIÉES À L'APPRENTI

- Découper, préparer viandes et légumes
- Assurer la cuisson des mets et préparer des sauces
- Faire une présentation originale des mets ou entremets au plat ou à l'assiette.

### Les particularités du métier

Les périodes d'activité du cuisinier coïncident avec les périodes de loisirs et de repos de la clientèle. Le cuisinier est amené à travailler soirs et week-ends et les jours fériés. L'activité est particulièrement soutenue à l'heure des repas, on appelle ce moment « le coup de feu ».

### CONDITIONS D'ADMISSION

- En 2 ans : le jeune doit être âgé de 16 à 29 ans ou de 15 ans et être issu de 3<sup>ème</sup> ou de DIMA.
- En 1 an : être titulaire d'un CAP de la spécialité ou d'un niveau IV minimum.

### POURSUITE D'ÉTUDES

- Mention Complémentaire Employé - Traiteur en 1 an après le CAP
- Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant en 1 an après le CAP
- Bac Pro Alimentation option pâtisserie
- Bac Pro Cuisine
- Brevet Professionnel Cuisine
- Brevet Professionnel Boucher
- Brevet Professionnel Charcutier Traiteur.

### ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Cuisinier
- Commis de cuisine
- Chef de partie
- Chef

INSCRIPTION SITE D'ÉVRY

01 60 79 74 58 - artisanat@fdme91.fr

Renseignements : [www.facmetiers91.fr](http://www.facmetiers91.fr)