



Mis à jour en septembre 2021

# CAP CUISINE

## OBJECTIFS

Le titulaire du CAP cuisine occupe un poste dans tout type de cuisine. Sous l'autorité d'un responsable, il 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

## 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



Certifié par le  
Ministère de  
l'Éducation nationale

**SUR**  
**1 OU 2 ANS**  
**2 JOURS CFA**  
**3 JOURS**  
**ENTREPRISE**

## CONDITIONS D'ADMISSION

**En 2 ans** : Être au moins âgé de 16 ans ou de 15 ans et être issu de 3<sup>ème</sup>

**En 1 an** : Être titulaire d'un CAP de la spécialité ou d'un niveau 4 minimum

### 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

## CONTRAT

**APPRENTISSAGE**



Jeune de  
16 à 29 ans

**PROFESSIONNALISATION**



Sans condition  
d'âge

## 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.



## CONTENU DE 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

- Culture professionnelle : Cuisine, Gestion, Sciences appliquées
- Prévention –santé-environnement (PSE)
- Français
- Mathématiques
- Physique- Chimie
- Histoire-géographie
- Enseignement moral et civique
- Langues vivantes étrangères
- Education Physique et Sportive

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique

- Présentiel
- Distanciel

## ÉVALUATION

- Contrôle continu
- Examen blanc
- Contrôle en Cours de Formation
- Mises en situation
- Mémoire / soutenance
- 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)

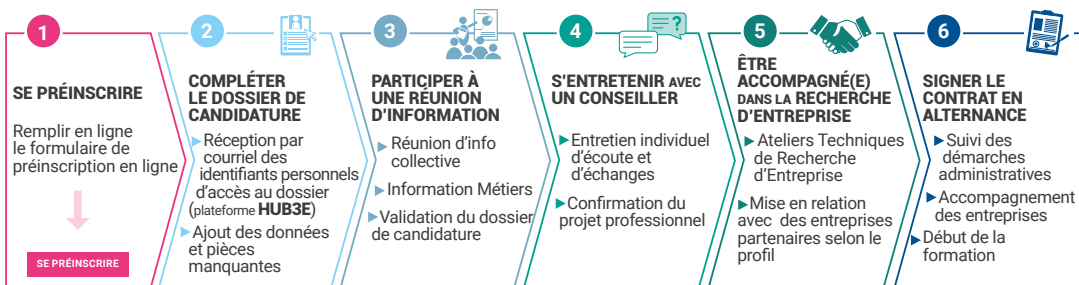
## MODALITÉS D'OBTENTION

- 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.

## Lieu d'exercice de l'activité

Tout type de restaurants : gastronomique, traditionnel, spécialisé.

Inscription sur [www.facmetiers91.fr](http://www.facmetiers91.fr)



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