



Certificat d'aptitude professionnelle

Cuisine

Formation
en 2 ans



Apprentissage possible en
2ème année

Quels sont les objectifs du CAP Cuisine ?

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnel en Cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires pour lesquels il participe à l'approvisionnement (établissent des bons de commande, réception et stockage des marchandises etc...). Il est capable d'établir un menu équilibré, de préparer des légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou d'assembler des produits pré-élaborés. Il a appris des techniques de cuisson et de remise en température.

Il sait réaliser des préparations chaudes et froides qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il entretient son poste de travail et respecte les règles d'hygiène et de sécurité.

Organisation de la scolarité

Sur les 2 ans de formation, les élèves effectueront 14 semaines de périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP)



Les débouchés possibles:

- Commis de cuisine
- Cuisinier

Poursuites d'études possibles:

- Bac Pro Cuisine
- Bac Pro Commercialisation et Services en restauration
- mention complémentaire Traiteur
- Mention complémentaire desserts de restaurant