



CAP

Cuisine

OBJECTIFS

Le titulaire de ce diplôme réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement.

Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré élaborés. Il maîtrise les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu.

Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Le diplômé débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective.

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- Français
- Histoire-Géo - EMC
- Mathématiques
- Sciences physique chimie
 - EPS
- Arts Appliqués
 - Anglais

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- Production culinaire
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées
- Prévention santé environnement

Formation comprenant
14 semaines de PFMP
et 55 semaines
de cours en 2 ans.

Poursuite d'études

Ce diplôme a pour vocation l'insertion professionnelle mais avec un très bon dossier scolaire, il est possible d'envisager l'entrée en bac pro.

EXEMPLES DE FORMATIONS POURSUIVIES

- BAC PRO Cuisine
- MC Cuisine en Desserts de Restaurant
- MC Employé Traiteur

Insertion Professionnelle

EXEMPLES DE MÉTIERS

- Cuisinier