

# CAP Cuisine

## OBJECTIFS

Formation aux techniques de base du métier de commis de cuisine.  
Le diplôme permet l'insertion immédiate dans la vie professionnelle.

## CONTRAT / DURÉE / STATUT

Contrat en 2 ans sous statut de salarié.  
Durée de la formation adaptée en fonction des diplômes déjà obtenus.

## ALTERNANCE CENTRE DE FORMATION / ENTREPRISE

Environ 400 heures par an au CFA

Exemple :

- 12 semaines au CFA
- 40 semaines en entreprise (y compris congés payés)



## ÉVALUATION

Inscription aux diplômes de l'Éducation Nationale.

Évaluation en contrôle en cours de formation ou en ponctuel (en conformité avec le référentiel du diplôme).

Tests de positionnement à la demande de l'entreprise

## DISCIPLINES ENSEIGNÉES

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements
- Gestion professionnelle
- Français Histoire-Géographie
- Mathématiques Sciences physiques
- Langue vivante : Anglais
- Prévention, santé, environnement
- Education physique et sportive



**Nouveauté 2020 !**

**livre numérique**

## LA CUISINE

De Londres à Tokyo, de New-York à Singapour, la cuisine française brille dans les meilleurs restaurants de la planète. L'art culinaire est sans conteste l'une des plus belles vitrines de France. Artisans de cette image, les cuisiniers.

Travaillant discrètement dans les coulisses des restaurants, ce sont eux qui perpétuent cette grande tradition française. Maîtres reconnus ou anonymes talentueux, ils ont tous le même amour de leur métier.

Pour arriver à une telle maîtrise, de nombreuses années ont été nécessaires : apprendre des bases, mais surtout s'appliquer au quotidien, conquérir lentement son autonomie.

Le métier de cuisinier est exigeant, éprouvant mais aussi passionnant et gratifiant. Il s'agit de faire partager un plaisir au travers de la satisfaction d'un besoin élémentaire.



## QUALITÉS INDISPENSABLES

L'activité s'effectue le plus souvent en équipe, plusieurs personnes interviennent pour un même repas. Elle est toujours créative et nécessite organisation, attention, technicité, sensibilité, goût des belles et bonnes choses : une œuvre d'art tous les quarts d'heure.

La cuisine comme tout métier de bouche nécessite le goût de la propreté et le respect de l'hygiène garants de la santé.

## EMPLOIS

Le commis de cuisine prépare des plats simples et participe à l'élaboration des recettes plus complexes, entretient les équipements et le matériel.

## POURSUITE D'ÉTUDES ENVISAGEABLE

- Brevet professionnel Arts de la Cuisine
- Mention complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant