

CAP Cuisine

Compétences

- Préparer un bon d'approvisionnement
- Stocker et distribuer les marchandises
- Calculer le coût des matières premières
- Organiser un poste de travail, entretenir le matériel
- Respecter la réglementation Hygiène et Sécurité en vigueur
- Concevoir des menus et réaliser des préparations culinaires

Débouchés professionnels

- Commis de cuisine
- Commis entremetier
- Rôtisseur grillardin
- Premier commis
- Chef de partie

Qualités requises

- Habileté, rapidité d'exécution, méthode, goût et odorat développés, propreté
- Imagination, créativité et sens de la présentation
- Bonne résistance physique

Conditions d'admission

- Âge minimum : 16 ans
- Niveau : fin de 5^{ème}, 4^{ème}, 3^{ème} ou CPA
- Examen du dossier scolaire et du bilan de positionnement pour orientation
- Signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise
- Inscription : de février à septembre

Organisation

- Durée de la formation : 2 ans - 35 heures de cours/semaine
- Alternance : 1 semaine au CFA/2 semaines en Entreprise

Diplôme

Certificat d'Aptitude Professionnelle en Cuisine (diplôme d'État de niveau V)

Statut du Centre de formation d'Apprentis

Établissement Public Consulaire de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Seine-et-Marne

Programme de formation

Matières*	Enseignement général	Enseignement professionnel
	Français Mathématiques / Sciences Physiques Anglais Éducation civique Histoire / Géographie Gestion / Économie / Législation Vie sociale et professionnelle Hygiène et prévention	Organisation Production culinaire Familles de produits Méthodes de cuisson Distribution

* document non contractuel

Poursuite d'études

- BEP des métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration (1an)
- Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant (1 an)