



C. A. P. CUISINE

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

DEFINITION	<p>Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle CUISINE est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle : commerciale et collective.</p> <p>Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène, de sécurité et de rentabilité, il assure la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable.</p> <p>Il organise son poste de travail et participe à l'approvisionnement et au stockage des produits.</p>
CONTEXTE PROFESSIONNEL	<p>Le titulaire du C.A.P. CUISINE peut occuper un poste de commis qui assiste le cuisinier dans les secteurs :</p> <ul style="list-style-type: none">• de la restauration commerciale,• de la restauration collective,• des entreprises connexes à l'industrie hôtelière, <p>Selon la taille, le type et la catégorie de l'établissement où il exerce son activité, le titulaire du C.A.P. CUISINE pourra accéder progressivement à des postes de responsabilité.</p>
CONDITIONS DE TRAVAIL	<p>Le titulaire du C.A.P. CUISINE peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés. L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés, une bonne résistance physique, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.</p>
FONCTIONS	<p>L'activité du titulaire du C.A.P. CUISINE s'exercera principalement dans la fonction production culinaire (préparations préliminaires, cuissons, appareils, préparations de base, fonds, sauces, pâtisseries) et sa distribution.</p> <p>Il participera également à l'approvisionnement, au stockage, à l'organisation et à la gestion de son travail.</p> <p>Les fonctions décrites sont exercées selon l'organisation des entreprises ou des établissements et au niveau de compétence de ce professionnel.</p> <p>1) FONCTION : APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE</p> <ul style="list-style-type: none">➤ 1-1 Prévoir les produits nécessaires aux réalisations conformément aux fiches techniques. Réceptionner, contrôler et stocker les denrées. <p>2) FONCTION : ORGANISATION</p> <ul style="list-style-type: none">➤ 2-1 Organiser son poste de travail en tenant compte des impératifs de production. <p>3) FONCTION : PRODUCTION CULINAIRE</p> <ul style="list-style-type: none">➤ 3-1 Réaliser les préparations préliminaires des denrées brutes et pré-élaborées.➤ 3-2 Réaliser des cuissons et des remises en température.➤ 3-3 Réaliser des appareils, des fonds et des sauces de base.➤ 3-4 Réaliser des hors-d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, des pâtisseries et des desserts.

4) FONCTION : DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION

- 4-1 Dresser et mettre en valeur des préparations culinaires et participer à la distribution.

DUREE

SCOLARITE SUR DEUX ANNEES

PERIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE (PFE)

Durée : 12 semaines, réparties en :

- 1ère année : 4 semaines
- 2ème année : 2 x 4 semaines

CHOIX ET LOCALISATION DES ENTREPRISES D'ACCUEIL

SAUF EXCEPTIONS RARES :
Les 3 PFE (1ère et 2ème année)
ont lieu dans le même établissement.

- L'élève et ses parents peuvent proposer un établissement.
- Les professeurs peuvent proposer un établissement en adéquation avec le profil de l'élève.
- L'entreprise est obligatoirement localisée dans la région alsace et dans un périmètre qui permet aux équipes pédagogiques une intervention rapide
- Dans tous les cas, les lieux de PFE sont validés par la commission des stages.

LA FORMATION EN ENTREPRISE

- ◆ **En Première année pour :**
 - Découvrir le monde professionnel et l'Entreprise
 - Permettre à l'élève de se situer (attitudes et compétences professionnelles)
 - Procéder à la première évaluation chiffrée.
- ◆ **En Seconde année pour :**
 - EVALUER les compétences définies par le référentiel
 - évaluation du savoir être (évaluation formative)
 - évaluation du savoir-faire (évaluation certificative)

CES EVALUATIONS NOTEES SONT PRISES EN COMPTE DANS LE TOTAL DES POINTS POUR L'OBTENTION DU DIPLOME

*Jean-Pierre Dézavelle
Chef de Travaux*