

CAP CUISINE

Certificat d'Aptitude Professionnelle

Définition	<p>Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle CUISINE est apte à remplir immédiatement la fonction 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 travail et participe à l'approvisionnement et au stockage des produits.</p> <ul style="list-style-type: none"> • il assure les préparations préliminaires, • il met en œuvre diverses techniques de cuisson, • il élabore des fonds et sauces, • il réalise de la pâtisserie, • il participe au dressage des assiettes
Conditions d'admission	<p>Le CAP CUISINE est ouvert aux élèves sortant d'une classe de 3^{ème}.</p>
Profil du candidat	<p>Un cadre strict de travail est imposé aux élèves en raison des impératifs de la profession, à savoir : l'importance de la tenue vestimentaire et corporelle, de la politesse, de l'élocution, de la ponctualité, de l'assiduité et de l'envie d'apprendre.</p>
Etudes	<ul style="list-style-type: none"> • Durée : scolarité sur 2 années. • Objectifs : Le CAP CUISINE forme un personnel qualifié capable de participer en équipe à l'élaboration des plats. • Formation en entreprises : Des périodes de formation en entreprise d'une durée totale de 12 semaines sont obligatoires (4 semaines en 1^{ère} année et 2 x 4 semaines en deuxième année). Ces périodes se déroulent toutes dans des entreprises hôtelières et sont évaluées. Les notes obtenues comptent pour l'examen final. • Matières enseignées : Français-histoire-géographie (4h), langue vivante (2h), mathématiques-sciences (3h), éducation esthétique (1h), éducation physique et sportive (2h), vie sociale et professionnelle (1h), sciences appliquées (2h), connaissance de l'entreprise (1h), techniques professionnelles (10h) et technologie (4h).
Règlement d'examen	<p>Epreuves unités professionnelles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Approvisionnement et organisation de la production culinaire (coef. 4) • Productions culinaires (coef. 11) • Commercialisation et distribution de la production culinaire (coef. 3) <p>Epreuves unités d'enseignement général :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Français et histoire-géographie (coef. 3) • Mathématiques-sciences (coef. 2) • Education physique et sportive (coef. 1) • Langue vivante (coef. 1) <p>Toutes ces épreuves se font en CCF (contrôle en cours de formation).</p>
Débouchés	<p>Le titulaire du CAP CUISINE peut occuper un emploi de commis de cuisine et sera intégré dans une brigade.</p> <p>Préparer une Mention Complémentaire (Traiteur, Cuisinier en dessert de restaurant, Art de la Cuisine Allégée).</p>