

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CUISINE

14 semaines de stage



LA FORMATION

- Maîtrise des techniques de production culinaire, confection de menus
- Préparation de l'approvisionnement en matières premières (bons de commande, stockage des marchandises, calcul des coûts)
- Confection des plats à l'aide de fiches techniques, présentation et envoi des plats en salle
- Entretien du poste de travail, respect des règles de sécurité et d'hygiène

LES QUALITÉS

- Sens du contact et du travail en équipe
- Bonne présentation et hygiène irréprochable
- Bonne condition physique et capacité à accepter des horaires de travail décalés

CONDITIONS D'ADMISSION & DURÉE DE LA FORMATION

- Accessible après la classe de 3e générale ou de 3e SEGPA
- Deux années

LE CONTENU DE LA FORMATION

DES ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Français, Histoire Géographie,
Éducation civique, juridique et sociale, Anglais, Mathématiques,
Sciences physiques, Arts appliqués et cultures artistiques,
Éducation physique et sportive

DES ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

Sciences appliquées,
Connaissance de l'entreprise,
Prévention Santé Environnement,
Technologie culinaire,
Travaux pratiques

DÉBOUCHÉS

- Commis cuisinier en restauration traditionnelle ou collective
- Commis spécialisé dans les gros établissements : commis entre-métier, saucier, rôtiisseur, pâtissier,...

POURSUITE D'ÉTUDES

- Le CAP a pour objectif l'insertion dans la vie professionnelle. Les meilleurs élèves peuvent poursuivre éventuellement leur formation en :
- Mention Complémentaire Employé Traiteur,
 - Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant,
 - Baccalauréat professionnel Cuisine

