



## Admission

Après la classe de 3<sup>ème</sup> ou réorientation pendant ou après la classe de 2<sup>nde</sup> GT ou 2<sup>nde</sup> Bac Pro

## Sous statut scolaire :

14 semaines de PFMP sur 2 ans

## Par apprentissage :

420 h en lycée par année

Domaines  
général

8h30

AP, consolida-  
tion, orientation

3h30

Domaines  
professionnels

18h00

## Objectifs

**Préparer** les ingrédients : laver, éplucher, tailler les légumes ; détailler de la viande, du poisson

**Maitriser** les techniques de cuisson et bases de la cuisine : rôtir, sauter, frire, pocher, lier des sauces

**Dresser** des assiettes, des plats en fonction du type de restauration

**Être capable de composer** un menu : entrées, viandes, poissons, desserts

**Participer** aux inventaires des produits

**Contrôler** les livraisons et stocker les marchandises en fonction des règles spécifiques d'hygiène

**Contribuer** à la bonne gestion des marchandises et de leur qualité

**Respecter** les procédures en matière d'hygiène et d'entretien des locaux et des matériels

**Être impliqué** dans l'atteinte des objectifs de son service : plaisir et de satisfaction des clients ....



## Aptitudes

Résistance physique : station debout

Adaptation aux horaires décalés

Créativité et Goût pour la gastronomie

Excellente tenue et hygiène corporelle

Sens du détail et de la qualité

Dynamisme, réactivité, disponibilité

Capacité d'écoute, discrétion

Capacité à travailler en équipe

Rigueur et organisation

Hygiène corporelle rigoureuse

## Emplois concernés

- Commis de cuisine en restauration commerciale et collective
- Cuisinier
- Gérant de restauration collective



## Examens

Le **CAP Cuisine** s'obtient en cumulant les évaluations de **CCF** (Contrôles en Cours de Formation) en enseignement général et professionnel (épreuves écrites, pratiques, orales), mais aussi lors des périodes de formation en milieu professionnel.

## Débouchés

Qualification professionnelle dont la finalité est l'insertion sur le marché du travail

Possibilité de poursuivre vers :

MC Cuisine en desserts de restaurant (1 an)

MC Traiteur

MC Art de la Cuisine Allégée

Brevet Professionnel Cuisine Cuisinier (2 ans)

