

CAP CUISINE

FORMATION DIPLÔMANTE
NIVEAU 3

PÉRIODES EN ENTREPRISES :
14 SEMAINES SUR 2 ANS

SOUS STATUT SCOLAIRE OU PAR APPRENTISSAGE

Objectifs de la formation :

- Préparer les ingrédients : laver, éplucher, tailler des légumes, détailler de la viande et du poisson
- Maîtriser les techniques de cuisson et bases de la cuisine : rôtir, sauter, frire, pocher, lier des sauces
- Dresser des assiettes, des plats
- Participer aux inventaires des produits
- Contrôler les livraisons et stocker les marchandises en fonction des règles 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 matériels
- Etre impliqué dans l'atteinte des objectifs de son service : satisfaction clients

Admission : Après la classe de 3ème ou réorientation depuis une classe de seconde.



SOFT SKILLS

- Résistance physique: station debout
- Adaptation aux horaires décalés
- Créativité et goût pour la gastronomie
- Excellente tenue et hygiène corporelle
- Capacité à travailler en équipe
- Dynamisme, réactivité et disponibilité



EMPLOIS CONCERNÉS

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



POURSUITE D'ÉTUDES

- CS dessert de restaurant
- CS employé traiteur
- Bac pro cuisine
- BP charcutier traiteur
- Bac pro commercialisation et services en restauration



EXAMENS

- CCF (Contrôles en Cours de Formation)
- PFMP (Période de Formation en Milieu Professionnel)



ENT



Lycée Professionnel François Rabelais
13 avenue de Charbonnier
63570 Brassac Les Mines
Mail : 0630012w@ac-clermont.fr
Tél : 04 73 54 05 62