



CAP Cuisine

Le titulaire du CAP Cuisine est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale et collective. 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. Il organise son poste de travail et participe à l'approvisionnement et au stockage des produits. Le titulaire du CAP 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 ainsi qu'une bonne résistance physique.

Programme

En complément de la formation en milieu professionnel, l'activité au CFA comporte :

- des enseignements généraux : français, mathématiques-sciences, histoire-géographie éducation civique, arts appliqués et cultures artistiques, langue vivante, éducation physique et sportive, prévention-santé-environnement. Ces enseignements sont en relation avec les activités professionnelles et couvrent presque la moitié de l'emploi du temps hebdomadaire.
- des enseignements technologiques et professionnels : ils représentent un peu plus de la moitié de l'emploi du temps. Ils se déroulent sous forme de cours, de travaux pratiques et de travaux en atelier.

À l'issue de la formation, le titulaire du diplôme devra savoir identifier et utiliser les documents d'approvisionnement et dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires aux réalisations. Il saura organiser son poste de travail et maîtrisera les techniques de production culinaire (préparation préliminaires des denrées, cuissons et remises en température, appareils de bases). Il développera des connaissances sur l'histoire de la cuisine, le vocabulaire culinaire et éduquera son goût et son odorat. Il sera également initié au monde de l'entreprise et à son environnement économique, juridique et social.

Débouchés professionnels

Dans les secteurs de la restauration commerciale, collective ou dans les entreprises connexes à l'industrie hôtelière, le titulaire du CAP Cuisine peut occuper un poste de commis qui assiste le cuisinier. Selon la taille, le type et la catégorie de l'établissement où il exerce son activité, le titulaire du CAP Cuisine pourra accéder progressivement à des postes de responsabilité.

Poursuites d'études

Brevet professionnel cuisine
CAP connexes (pâtissier, charcutier)

Référent pédagogique

M. Franck Laigre
Tél. : 03 70 04 80 76
Mail : flaigne@mairie-belfort.fr

Ensemble,
relevons
le défi de
l'apprentissage



Fonds social européen



CFA Municipal - 2 rue Cassin - 90000 Belfort
03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr
www.cfa.mairie-belfort.com

