

## Certificat d'Aptitude Professionnelle CUISINE

**Objectifs de la formation :** permettre au détenteur du CAP CUISINE de connaître : les produits alimentaires, leur composition, leurs critères de qualité, les conditions de leur utilisation, de réaliser des préparations culinaires en appliquant les techniques nécessaires et en respectant la réglementation concernant l'hygiène et la sécurité appliquées aux personnes, aux produits et aux équipements.

**Compétences globales :** (voir au verso)

**Pré-requis :** avoir 16 ans au moins dans l'année civile et ne pas avoir l'âge de 30 ans, ou, avoir 15 ans avant la fin de l'année civile, et avoir terminé le 1<sup>er</sup> cycle d'enseignement secondaire (classe de 3<sup>ème</sup>).

**Conditions et délai d'accès :** rentrée permanente sous conditions d'avoir un contrat d'apprentissage signé.

**Durée de formation :** 2 ans

**Alternance :** 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFA.

**Volume horaire pédagogique par année scolaire au CFA :** 400 heures soit 11.5 semaines de 35 heures :

<u>Domaine professionnel</u>	<u>Domaine général</u>
- 157 h : EP2A travaux pratiques	- 58 h : EG1A français/histoire/géo
EP1A technologie professionnelle	- 23 h : EG5 PSE + SST
- EP2B Chef d'œuvre	- 23 h : EG4 anglais
- 23 h : EP1C Gestion appliquée	- 58 h : EG2 maths/sciences
	- 35 h : EG3 EPS

**Modalités d'évaluation :**  CCF, examen obtenu en Contrôle en Cours de Formation

**Ressources humaines et techniques :** équipe pédagogique – salles de classes équipées d'écrans tactiles connectés – salle informatique – plateaux techniques modernes et adaptés.

**Poursuite d'étude :** BP cuisine – Bac pro cuisine – Bac pro hôtellerie/restauration  
Mention Complémentaire cuisinier en dessert de restauration.

**Débouchés :** commis de cuisine en restaurant ou collectivité avec expérience de cuisinier – gérant de restaurant – restaurateur.

### **Autres informations :**

- Formation gratuite / diplôme de niveau III reconnu par l'Education Nationale / droit de l'apprenti : statut de salarié de l'entreprise, salaire, convention sociale, congés payés.

**Accessibilité aux personnes handicapées :**  Oui  Non



### Activités :

De sa créativité et de son talent, dépendent le plaisir gustatif des clients et la renommée d'un restaurant. Fin gourmet, curieux et infatigable, le cuisinier maîtrise les recettes de base, les principes de cuisson et de conservation des aliments pour élaborer des plats. Créateur inspiré et appliqué, il exerce un art difficile et passionnant où tous les sens sont sollicités. Il élabore les recettes et les menus, en tenant compte des stocks de marchandises, des possibilités d'approvisionnement, de la saison, du type de clientèle, des plats réalisés précédemment.

### Où et comment ?

Debout, dans la chaleur, le cuisinier travaille debout, dans la chaleur des fourneaux, tôt le matin et tard le soir. Des conditions qui peuvent se révéler vite difficiles ! De plus, il faut gérer le stress lié aux « coups de feu », quand de nombreux plats doivent être servis en même temps en salle, et la fatigue engendrée par les horaires de travail. Restaurants de chaînes hôtelières, traditionnels, gastronomiques ou de collectivité, à thème (grillades, poissons, soupes...), nouvelle restauration (pizzerias, crêperies) : le cuisinier a l'embarras du choix pour exercer ses talents.

### Profil :

Le cuisinier qui n'aime pas manger n'est pas un vrai cuisinier ! Gourmet et gourmand, il aime aussi bien préparer les plats que les déguster. Passionné et curieux, il fait preuve de sensibilité et de créativité pour réaliser la décoration de certains plats, élaborer des recettes et renouveler régulièrement la carte du restaurant. Résistant, rapide et efficace, il doit faire face aux conditions de travail éprouvantes de son métier, le cuisinier doit être en bonne condition physique. Il gère le stress et fait preuve d'ordre et de méthode pour ne pas se laisser déborder. Vif, rapide et efficace, il a le souci de la propreté et de l'hygiène.