



# Certificat d'Aptitude Professionnel CUISINE



## Organisation de la formation

- Sous statut scolaire
- Durée de la formation : 2 ans

### Période de Formation en Milieu Professionnel

- 2<sup>nd</sup>: 4 semaines
- T<sup>ale</sup>: 10 semaines

## Poursuites d'études

- MC Cuisinier en dessert de restaurant
- MC Employé traiteur
- MC Sommellerie
- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- Bac pro Cuisine
- BP Arts de la cuisine
- BP Boucher
- BP Charcutier-traiteur



**Site Professionnel**  
BP 144 – 58206 COSNE SUR LOIRE Cedex  
Tél : 03 86 28 08 01 / Contact : didier.girard@ac-dijon.fr  
Site internet : <http://lyc58-pierre-gilles-degenes.ac-dijon.fr>

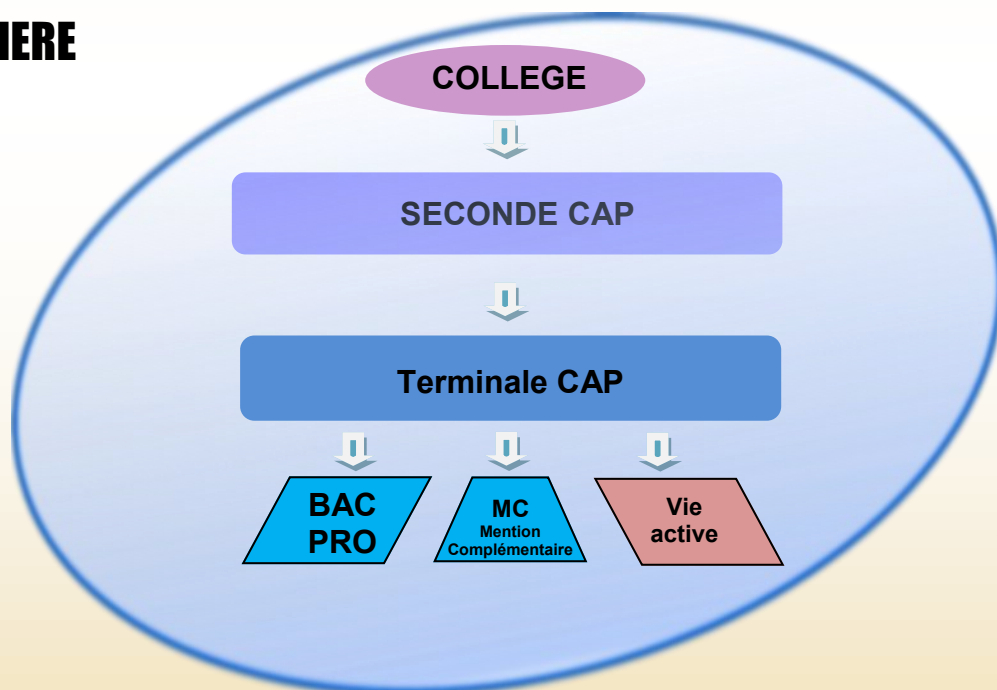
## PRESENTATION

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle Cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable :

- il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

Le CAP se prépare en 2 ans après une classe de 3ème de collège, de SEGPA ou d'ULIS

## FILIERE



## CONTEXTE PROFESSIONNEL

En tant que salarié, son activité peut s'exercer dans les secteurs :

- de la restauration commerciale ou de la restauration collective,
- des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration

# ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

## Organisation et production culinaire

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage (réception, stockage, mise en place des marchandises, inventaire)
- Contribuer à l'organisation d'une production culinaire (Collecter des informations, dresser une liste prévisionnelle des produits, identifier et sélectionner les matériels nécessaires, planifier son travail)

## Préparation et distribution de la production de cuisine

- Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine (dans le respect de la réglementation en vigueur)
- Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner (dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité)
- Contrôler la qualité de la production, dresser et envoyer la production
- Communiquer dans un contexte professionnel (entreprise, clients)

## ENSEIGNEMENT GENERAL

- Français, histoire-géographie, éducation civique
- Gestion
- Prévention-santé-environnement
- Mathématiques, sciences
- Arts appliqués-cultures artistiques
- Education physique et sportive

## METIERS

- Commis de cuisine,
- cuisinier/ère
- gérant/e de restauration collective

