



# CAP CUISINE

Durée de la formation : 2 ans

## ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts).

Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré-élaborés. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu.

Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

## RYTHME DE L'ALTERNANCE

Selon la période de l'année :

- Semaines en alternance au CFA et en entreprise
- Semaines complètes en entreprise

## RECRUTEMENT

- Après la troisième.
- Cependant, les titulaires d'un autre diplôme peuvent accéder, sous réserve, à la formation en 1 an.

### UNITE DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE (UFA) PROPOSANT CETTE FORMATION

Lycée Saint Exupéry  
15, avenue Saint-Exupéry  
01200 BELLEGARDE-SUR-VALSERINE  
Tél. : 04 50 56 61 40  
<http://www2.ac-lyon.fr/lyc01/bellegarde>  
<http://lyc-saint-exupery-bellegarde.elycee.rhonealpes.fr>

Lycée Hélène Boucher  
18, rue rosenberg  
69631 Venissieux CEDEX 40  
Tél. : 04.72.90.03.40  
<http://helene-boucher.elycee.rhonealpes.fr>



**PLUS D'INFOS**  
<http://cfa.ac-lyon.fr/site>



## CONTENU DE LA FORMATION

### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français
- Histoire - Géographie
- Mathématiques
- Sciences Physiques
- Langue Vivante (Anglais)
- Éducation Physique et Sportive
- Gestion

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Cuisine
- Prévention Santé Environnement
- Sciences appliquées

## DÉBOUCHÉS

Le diplômé débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective.

Les entreprises susceptibles de l'accueillir sont :

- les hôtels et résidences hôtelières ;
- les entreprises relevant de la restauration traditionnelle ;
- les entreprises prestataires de services.

## POURSUITE D'ETUDES

- Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant
- Mention Complémentaire Employé traiteur
- Mention Complémentaire Sommellerie
- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- Bac pro Cuisine
- Brevet Professionnel Boucher
- Brevet Professionnel Charcutier-traiteur
- Brevet Professionnel Cuisinier

