

\* \* \* \*  
**FICHE FORMATION**  
CAP - CUISINE  
\* \* \* \*

## Objectifs de formation

Formation aux métiers de la cuisine.

### Le ou la titulaire du CAP cuisine :

- Réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
- Connaît les produits alimentaires dont il/elle gère l'approvisionnement.
- Prépare des légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un met ou assemble des produits préélabores.
- A appris les techniques de cuisson et de remise en température.
- Sait réaliser des préparations chaudes ou froides qu'il/elle met en valeur lors du dressage de l'assiette.
- Est capable d'élaborer un menu.
- Doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.
- S'adapte à son environnement de travail qui exige une bonne résistance physique et implique de fortes contraintes horaires.
- Débute en tant que commis de cuisine dans la restauration rapide ou collective.

## Les enseignements

- Français • Mathématiques • Histoire et Géographie • Gestion • Sciences Appliquées • Arts Appliqués • EPS • PSE • Sciences physiques

- Enseignement pratique avec des stages en entreprise.

★

## Les orientations

- Baccalauréats Professionnels
- Mentions complémentaires

## Durée de la formation

2 ans après la classe de 3ème incluant des périodes de formation en entreprise (16 semaines).



## Perspectives de carrière

\* \* \* \*★

Commis de cuisine

-  
Commis de restaurant

Toutes les infos de ce CAP sont disponibles sur le site de l'Onisep :

<https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycees/cap-cuisine>