

**CERTIFICAT D'APTITUDE  
PROFESSIONNELLE  
CAP CUISINE**

**OBJECTIFS ET  
CARACTÉRISTIQUES DE LA  
FORMATION**

Le titulaire du CAP cuisine occupe un poste de commis de cuisine sous l'autorité d'un responsable dans les secteurs :

- de restauration commerciale
- de restauration collective

**DIPLOME**

CAP CUISINE

**APTITUDES**

- Goût du travail en équipe
- Dynamisme et enthousiasme
- Créativité
- Disponibilité
- Méthodique
- Bonne résistance physique

**CONDITIONS D'ADMISSION**

- Élèves sortant de 3<sup>ème</sup>
- Certificat d'aptitude physique aux métiers de la restauration

**PERIODES DE FORMATION  
EN MILIEU PROFESSIONNEL**

1<sup>ère</sup> année : 2 semaines puis 4 semaines  
dans le même établissement  
2<sup>ème</sup> année : 8 semaines en deux périodes

**APRES LE CAP**

➤ **Poursuite d'études**

- Baccalauréat Professionnel CUISINE pour les élèves d'un bon niveau – Passerelle vers la classe de première bac professionnel.
- Mentions complémentaires diverses (Cuisinier en Desserts de Restaurant)
- Brevet Professionnel (en entreprise)

➤ **Vie active**

- Commis de cuisine
- Selon la taille, le type et la catégorie de l'établissement où il exerce son activité, le titulaire du CAP pourra accéder progressivement à des postes de responsabilité (chef de partie, chef de cuisine)

<b>CAP CUISINE</b>		
<b>HORAIRES D'ENSEIGNEMENT HEBDOMADAIRE</b>		
<b>A TITRE INDICATIF</b>		
<b>Disciplines</b>	<b>CAP 1<sup>ère</sup> année</b>	<b>CAP 2<sup>ème</sup> année</b>
<b>Domaine Professionnel</b>	<b>18H</b>	<b>18H</b>
Technologie professionnelle	3h	3h
Pratique professionnelle	15h	15h
<b>Domaine général</b>	<b>16,5H</b>	<b>17H</b>
Français / histoire-géographie	4 h	4h
Mathématiques	3 h	3 h
Langue vivante (anglais)	2h	2h
Sciences appliquées	2 h	2,5h
EPS	2,5h	2,5h
Arts appliqués	2h	2h
PSE	1h	1h
<i>Aide individualisée</i>	<i>1h</i>	<i>1h</i>
<b>Période de formation en entreprise</b>	<b>6 semaines en 2 périodes</b>	<b>8 semaines en 2 périodes</b>

**REGLEMENT D'EXAMEN DU C.A.P. EN CCF (contrôle en cours de formation)**

<b>UNITES PROFESSIONNELLES</b>	<b>COEFFICIENT</b>
EP1 - Approvisionnement et organisation de la production culinaire	4
EP2 – Productions culinaires	13
EP3 – Communication et commercialisation	1
<b>UNITES GENERALES</b>	
EG1 Français histoire - géographie	3
EG2 Mathématiques - sciences	2
EG3 EPS	1
EG4 Langue vivante Anglais	1