

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^{ème}
- Certificat d'aptitude physique aux métiers de la restauration.

PERIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

1^{ère} année : 2 semaines puis 4 semaines
dans le même établissement
2^{ème} 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).

CAP CUISINE		
HORAIRES D'ENSEIGNEMENT HEBDOMADAIRE		
A TITRE INDICATIF		
Disciplines	CAP 1^{ère} année	CAP 2^{ème} année
Domaine Professionnel	18 H	17 H
Enseignements expérimentaux et temps de synthèse	3 h	3 h
Travaux pratiques et temps de synthèse	9,5 h	8,5 h
<u>Culture professionnelle</u> :	1,5 h	1,5 h
- cuisine		
- Sciences appliquées	1 h	1 h
- Gestion appliquée	1,5 h	1 h
PPCP	1,5 h	2 h
Domaine général	15 H	15,5 H
Français / histoire-géographie	3,5 h	3,5 h
Enseignement morale et civique	0,5	0,5
Mathématiques - Sciences	3,5 h	3,5 h
Langue vivante (anglais)	2 h	2 h
Sciences appliquées	2 h	2 h
EPS	2,5 h	2,5 h
Prévention-Santé-Environnement	1 h	1,5 h
TOTAL	33 H	32,5 H
Aide individualisée	1 h	
Période de formation en entreprise	6 semaines en 2 périodes	8 semaines en 2 périodes

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

UNITES PROFESSIONNELLES	COEFFICIENT
EP1 - Organisation de la production culinaire	4
EP2 – Réalisation de la production culinaire	14
UNITES GENERALES	
EG1 Français histoire – géographie et enseignement moral et civique	3
EG2 Mathématiques - sciences	2
EG3 EPS	1
EG4 Langue vivante Anglais	1