



CAP Cuisine

LA DESCRIPTION DE L'EMPLOI

Le cuisinier réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets. Il apprend les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette.

Les qualités nécessaires pour suivre ce type de formation sont le goût pour la gastronomie et le travail manuel, une excellente tenue et hygiène corporelle.

LES PERSPECTIVES D'EMPLOIS

Après avoir passé un CAP Cuisine, il est possible de poursuivre en Brevet Professionnel Cuisine.

Le titulaire du CAP Cuisine peut devenir aide cuisinier, commis de cuisine ou cuisinier dans la restauration traditionnelle, collective ou les brasseries.

Ce diplôme permet d'entrer directement dans la vie active en France comme à l'étranger.

LE CONTENU DE LA FORMATION

- Travaux pratiques
- Prévention Santé Environnement
- Sciences appliquées à l'hygiène, à l'alimentation et aux locaux
- Technologie
- Connaissance de l'entreprise
- Communication / Commercialisation
- Mathématiques / Sciences
- Français
- Histoire / Géographie
- Anglais
- EPS



CAP

Cuisine

DIPLOME

CAP CUISINE

LA DURÉE

1 semaine CFA / 2 semaines entreprise
(A titre indicatif)

POSITIONNEMENT

En début de formation un test permet de proposer au jeune et à l'entreprise un parcours de formation adapté

LES CONDITIONS D'ADMISSION :

- Etre âgé de 16 ans à 30 ans

LES PUBLICS ÉLIGIBLES

- Personnes de 16 à 30 ans
- Demandeurs d'emploi
- Salariés d'entreprise (CIF, DIF, Contrats de professionnalisation ...)

LES DÉROGATIONS OUVERTES

- 15 ans ayant accompli une classe de troisième.
- Au-delà de 30 ans (créateur d'entreprise ou travailleur handicapé).
- Possibilité d'accueillir en période hors cycle.

CFA Centre de Formation CM.CCI du Cher

149-151 rue de Turly 18000 BOURGES T. 02 48 23 53 73 @. cfa@cfa-bourges.fr
www.cfa-bourges.fr

Géré par les Chambres de Métiers de Commerce et d'Industrie du Cher avec le concours financier du Conseil Régional et du Fonds Social Européen • SIRET 308 049 725 00036 - APE 8532Z

