

Niveau V

CAP Cuisine

2 ans de formation – 840 heures au CFA -12 semaines / an



Compétences :

- ✦ Réaliser des préparations culinaires
- ✦ Gérer les approvisionnements et le stockage

Après la formation :

- ✦ Poursuite d'études :
 - CAP connexe en 1 an
 - Mention complémentaire Employé Traiteur en 1 an
 - Brevet Professionnel cuisinier
- ✦ Débouchés Professionnels :
 - Commis de cuisine
 - Chef de partie
 - Chef cuisinier

Qualités requises :

- ✦ Aptitudes gestuelles développées
- ✦ Sens de l'ordre et de l'organisation
- ✦ Dynamisme et esprit d'initiative
- ✦ Adaptation aux éventuelles exigences de l'entreprise
- ✦ Goût du travail en équipe

Conditions d'admission :

- ✦ Avoir entre 16 et 26 ans
- ✦ Avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise

Matières enseignées :

- ✦ Travaux pratiques cuisine
- ✦ Technologie appliquée
- ✦ Sciences appliquées
- ✦ Hygiène
- ✦ Connaissance de l'entreprise
- ✦ Français – Histoire Géographie
- ✦ Mathématiques - Sciences
- ✦ Anglais
- ✦ Prévention santé environnement
- ✦ Education Physique et sportive

32 boulevard d'Alsace -88407 GERARDMER

<http://cfahotgerardmer.free.fr> – ce.0881108@ac-nancy-metz.fr

Tel : 03.29.63.37.70