



Qu'est ce que le CAP Cuisine

Métier de passion, de nombreuses années sont nécessaires avant de maîtriser l'art culinaire

En CAP, ils apprennent à préparer les ingrédients, les techniques de cuisson, les bases de la cuisine : les entrées, la viande, le poisson...

En fin de formation, ils doivent être capables de composer un menu.

Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats avec différentes techniques culinaires.

Il connaît les produits alimentaires, il gère l'approvisionnement:

(bons de commande, réception, stockage des marchandises, calcul des coûts).

Il prépare les légumes, viandes et poissons ou assemble des produits pré élaborés.

Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température.

Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette.

Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

Le diplômé débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective.

UFA Hôtelier JBS CHARDIN

32 Boulevard d'Alsace

88407 GERARDMER

Tel : 03.29.63.37.70

ce.0881108@ac-nancy-metz.fr

Site internet :

<http://www.lyceehoteliergerardmer.fr/cfa/>



UFA des Métiers de
l'Hôtellerie-Restauration

Jbs
Chardin^É
GÉRARDMER

greta
LORRAINE SUD
GRAND EST

N'hésitez pas à nous contacter et à consulter notre site internet pour de plus amples renseignements ou votre recherche d'entreprise

Secteurs d'activité

L'activité du titulaire du CAP Cuisine s'exerce dans des restaurants de type classique, gastronomique ou de collectivité.

Cette activité se structure autour de 3 pôles :

- La production culinaire
- La technologie professionnelle et la connaissance des produits,
- Les nouveaux moyens de cuisson,
- Les techniques de pointe
- L'hygiène alimentaire et la diététique



Après la formation:

❖ Poursuite d'études :

- CAP connexe en 1 an
- Mention complémentaire Employé Traiteur en 1 an
- Cuisinier de desserts en restaurant
- Brevet Professionnel cuisinier
- 2ème année de Bac professionnel

❖ 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



Exemples de travaux confiés en entreprise dans le cadre de l'apprentissage

- Assurer la production culinaire
- Respecter les normes d'hygiène liées à la manipulation des aliments
- Veiller à l'entretien et au nettoyage du matériel



Compétences:

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

Conditions d'admission :

- Avoir entre 16 et 29 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
- Arts Appliqués

Déroulement de la formation



La formation est sur 2 ans : alternance école-entreprise :

12 semaine à l'UFA par an

40 semaines en entreprise dont 5 semaines de congés payés

Nota : En période de congés scolaire, l'apprenti est en entreprise

La formation se déroule sur 1 an dans les mêmes conditions si l'apprenti a 1 diplôme égal ou supérieur avec un emploi du temps aménagé et individualisé à l'UFA.

