

Certificat d'Aptitude Professionnelle

Cuisine

Le métier

Le **cuisinier** réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement. Il prépare les légumes, viandes et poissons afin d'élaborer un mets 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 qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu.

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



Les qualités requises

- Avoir une bonne dextérité
- Avoir une sensibilité culinaire
- Faire preuve de curiosité par rapport à l'activité
- Etre de nature rapide et perfectionniste
- Avoir une hygiène irréprochable

Les conditions de travail

- Position debout et variations de température
- S'adapter aux fluctuations de l'activité
- Travailler sur une grande amplitude horaire ainsi que les week-ends et jours fériés

La formation

Les matières préparées à l'examen :

Enseignement général	Enseignement professionnel
<ul style="list-style-type: none"> • Mathématiques -Sciences physiques et chimiques • Français, histoire – Géographie et éducation morale et civique • Education Physique et Sportive • Anglais 	<ul style="list-style-type: none"> • Pratique professionnelle • Technologie professionnelle • Gestion appliquée • Sciences appliquées • Prévention Santé Environnement

Modalités de la formation :

- Contrat d'apprentissage sur deux ans
- Alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFA

La filière cuisine



Les perspectives professionnelles

Titulaire du CAP, vous pourrez commencer à exercer en tant que commis de cuisine dans un restaurant traditionnel ou dans la restauration commerciale ou collective.

Vous pouvez également poursuivre votre formation en vous spécialisant avec un CAP Pâtissier ou une Mention Complémentaire Traiteur (en 1 an) ou en vous perfectionnant avec un BP Arts de la Cuisine (en 2 ans).

