

Cuisine



Le titulaire du CAP Cuisine réalise diverses préparations culinaires dont les sauces et les pâtisseries, et maîtrise les modes et les degrés de cuisson.

Le titulaire du CAP cuisine :

- réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
- connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts).
- prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré-élaborés.
- a appris les techniques de cuisson et de remise en température.
- sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette.
- est capable d'élaborer un menu.

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.

↳ Débouchés

Le secteur de la restauration manque d'effectifs, beaucoup de postes sont vacants. Le titulaire du CAP Cuisine n'a donc aucune peine à trouver un emploi et à entrer directement dans la vie active.

Il peut exercer dans la :

- Restauration traditionnelle
- Restauration collective (cantines, hôpitaux...)
- Restauration commerciale (fast-food, vente à emporter, livraison à domicile).

↳ Accès à la formation

Après une classe de 3ème

↳ Programme

Disciplines et activités	1 ^{ère} Année	2 ^{ème} Année
Enseignement technologique et professionnel	17h	17h
Français, histoire-géographie	4h30	4h
Mathématiques Sciences	4h	3h30
Langue vivante	2h	2h30
Arts appliqués-cultures artistiques	2h	2h
Education physique et sportive	2h30	2h30
Prévention –santé- environnement	1h	1h30
Période de formation en milieu professionnel	7 semaines	7 semaines
Enseignements facultatifs		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier Education physique et sportive	2h	2h

↳ Enseignements professionnels

Techniques professionnelles : TP de confection des plats et des desserts qui, en général, sont consommés par le personnel et les élèves de l'établissement.

Technologie appliquée : l'élève effectue des manipulations, suit des démonstrations, reçoit des compléments d'informations de type professionnel, technique, économique, scientifique, qui viennent approfondir la formation aux

techniques professionnelles ou remédier aux insuffisances constatées en TP.

Technologie professionnelle : l'élève étudie les produits comme par exemple les différents morceaux d'un animal de boucherie avec leurs différentes utilisations, les préparations, les cuissons, la culture culinaire (historique, les AOC), les personnels (comportements professionnels, tenues vestimentaires, les horaires), les arts de la table, etc.

Sciences appliquées, hygiène alimentaire : microbiologie, physique, chimie, notions qui permettront de comprendre et d'appliquer avec discernement les règles en matière de risques alimentaires, de sécurité et d'hygiène des personnes et des locaux.

Communication : techniques de communication avec ses collègues et la clientèle

Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social : initiation à la gestion commerciale et comptable, à l'économie, à la législation du travail et aux institutions publiques, Utilisation de logiciels professionnels.

Stages

Les stages durent 14 semaines. La formation en milieu professionnel doit permettre à l'élève d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir-être. Pendant la période de formation, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire, et non de salarié.

Examen

Unités professionnelles :

- Organisation de la production de cuisine, coeff. 4
- Réalisation de la production de cuisine, coeff. 14 (dont coeff. 1 pour Prévention - santé - environnement)

Unités d'enseignement général :

- Français, histoire-géographie – éducation civique coeff. 3
- Mathématiques– Sciences physiques, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve de langue vivante, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

Statistiques

En 2015, dans l'académie de Montpellier : 69 candidats inscrits, 68 présents, 57 admis (soit 83,82% de réussite).

En 2016, dans l'académie de Montpellier : 76 candidats inscrits, 76 présents, 67 admis (soit 88,16% de réussite).

Poursuites d'études

La majorité des titulaires de CAP s'engagent dans la vie active. Pour se spécialiser davantage, ils peuvent aller en formation complémentaire (MC, FCIL) ou, tout en travaillant, obtenir une qualification professionnelle supérieure en préparant un BP ou un BM. Dans certains cas, ils peuvent aussi préparer un BACPRO en lycée professionnel ou en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Principales poursuites d'études

- Bac professionnel Cuisine
- Mention Complémentaire (MC) Employé traiteur
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- Brevet Professionnel (BP) Cuisinier
- CAP Pâtissier en 1 an
- FCIL Cuisine de la mer

Pour connaître les poursuites d'études envisageables en Languedoc-Roussillon, consultez les guides régionaux.

Où se former en Languedoc Roussillon

11 Carcassonne

CCI Sud Formation CFA LR **A**
Lycée des métiers Charles Cros

11 Lézignan

CFA interprofessionnel **A**

30 Alès

CCI Sud Formation CFA LR **A**

30 Marguerittes

CCI Sud Formation CFA LR **A**

30 Nîmes

Lycée professionnel Voltaire

34 Béziers

CCI Sud Formation CFA LR **A**
Lycée professionnel Jean Moulin

34 Montpellier

Lycée polyvalent Georges Frêche
CFA Métiers Territoriaux **A**
CCI Sud Formation CFA LR **A**

34 Sète

Lycée professionnel Charles de Gaulle
CFA municipal N. Albano **A**

48 Mende

CFA I Henri Giral **A**

48 Saint Chély d'Apcher

Lycée professionnel privé hôtelier Sacré Cœur

66 Argelès sur Mer

Lycée Christian Bourquin

66 Perpignan

CFA de l'hôtellerie **A**

A Formation en apprentissage

En savoir plus

Consultez les documents Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e »
- Parcours Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au Centre d'Information et d'Orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.