

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

Grille horaire (a)	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
Enseignement professionnel	333h30	312h
Enseignements professionnels et français en co-intervention (b)	43h30	39h
Enseignements professionnels et mathématiques en co-intervention (b)	43h30	39h
Réalisation d'un chef d'œuvre(c)	87h	78h
Prévention Santé Environnement	43h30	26h
Français, Histoire-Géographie	43h30	39h
Enseignement moral et civique	14h30	13h
Mathématiques – Physique-Chimie	43h30	39h
Langue vivante	43h30	39h
Arts appliqués et culture artistique	29	26h
Education physique et sportive	72h30	65h
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	101h30	91h
Période de formation en milieu professionnel (semaines)	6 à 7	6 à 7

(a) Volume horaire identique quelle que soit la spécialité

(b) Dotation horaire professeur égale au double du volume horaire élève

(c) Horaire donnant droit au dédoublement de la dotation horaire professeur sans condition de seuil

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

Académie de Montpellier

En 2017 : 60 présents, 55 admis (soit 83,33% de réussite).

En 2018 : 71 candidats inscrits, 71 présents, 60 admis (soit 84,51% de réussite)

En 2019 : 70 candidats inscrits, 70 présents, 55 admis (soit 78,57 % de réussite).

Académie de Toulouse

En 2018 : 102 candidats présents, 86 candidats admis (soit 84,3% de réussite).

En 2019 : 100 candidats présents, 85 candidats admis (soit 85% de réussite).

En 2019 : 341 présents, 260 admis (soit 76.2% de réussite).

Candidats en apprentissage uniquement

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 consultez les guides régionaux.

Où se former en Occitanie

Académie de Montpellier

11 Carcassonne

CCI Sud Formation CFA Occitanie **A**
Lycée des métiers Charles Cros (*public*)

11 Lézignan-Corbières

IRFMA de l'Aude **A**

30 Alès

CCI Sud Formation CFA Occitanie **A**

30 Marguerittes

CCI Sud Formation CFA Occitanie **A**

30 Nîmes

Lycée professionnel Voltaire (*public*)

34 Béziers

CCI Sud Formation CFA Occitanie **A**
Lycée professionnel Jean Moulin (*public*)

- 34 Montpellier**
Lycée polyvalent Georges Frêche (*public*)
CCI Sud Formation CFA Occitanie **A**
- 34 Sète**
Lycée professionnel Charles de Gaulle (*public*)
CFA municipal N. Albano **A**

- 48 Mende**
IRFMA de la Lozère **A**
Lycée professionnel Emile Peytavin (*public*)
- 48 Saint Chély d'Apcher**
Lycée professionnel privé hôtelier Sacré Cœur (*privé sous contrat*)
- 66 Argelès sur Mer**
Lycée Christian Bourquin (*public*)
- 66 Perpignan**
CCI Sud Formation CFA Occitanie **A**

Académie de Toulouse

- 09 Foix**
CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ariège **A**
- 09 Saint-Girons**
Lycée professionnel François Carmel (*public*)
- 12 Onet-le-Château**
Campus des métiers (CMA de l'Aveyron) **A**
- 12 Villefranche de Rouergue**
EREA Laurière (*public*)
- 31 Blagnac**
CFA commerce et services **A**
- 31 Gourdan-Polignan**
CFA du Comminges **A**
- 31 Saint-Gaudens**
Lycée polyvalent Sainte Thérèse (*privé*)
- 31 Toulouse**
Lycée professionnel René Bonnet (*public*)
Lycée polyvalent des métiers de l'hôtellerie d'Occitanie (*public*)
- 32 Auch**
Lycée professionnel Pardailhan (*public*)
- 32 Pavie**
Ecole des métiers de la Chambre de métiers et de l'artisanat du Gers **A**
- 46 Cahors**
CFA Ecole des métiers du Lot - CMA du Lot **A**
- 46 Souillac**
Lycée professionnel Quercy Périgord (*public*)
- 65 Lourdes**
Lycée professionnel de l'Arrouza (*public*)
- 65 Tarbes**
École des Métiers des Hautes-Pyrénées **A**
Lycée professionnel des métiers Lauréamont (*public*)
- 81 Albi**
Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat **A**

- 81 Mazamet**
Lycée professionnel des métiers hôteliers (*public*)
- 82 Castelsarrasin**
Lycée polyvalent Jean de Prades (*public*)
- 82 Montauban**
Lycée professionnel Marie Théas (*privé*)
CFA de Tarn et Garonne - Ecole des métiers **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 psychologue de l'Education Nationale (PSY-EN).

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Montpellier

- Alès
04 66 56 46 70 - ce.0300061d@ac-montpellier.fr
- Bagnols sur Cèze
04 66 89 53 93 - ce.0300992r@ac-montpellier.fr
- Béziers
04 67 62 45 04 - ce.0340097w@ac-montpellier.fr
- Carcassonne
04 34 42 91 90 - ce.0110035d@ac-montpellier.fr
- Castelnaudary
04 34 42 91 88 - ce.0110843g@ac-montpellier.fr
- Céret
04 68 87 02 07 - ce.0660575s@ac-montpellier.fr
- Le Vigan
04 99 92 01 72 - ce.0301647c@ac-montpellier.fr
- Lunel
04 67 83 56 83 - ce.0341426r@ac-montpellier.fr
- Mende
04 66 65 05 17 - ce.0480020l@ac-montpellier.fr
- Montpellier Celleneuve
04 67 75 74 50 - ce.0341619a@ac-montpellier.fr
- Montpellier Centre
04 67 91 32 55 - ce.0340096v@ac-montpellier.fr
- Montpellier Est
04 48 18 55 10 - ce.0341482b@ac-montpellier.fr
- Narbonne
04 68 32 61 75 - ce.0110036e@ac-montpellier.fr

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CAP

Nîmes Centre
04 66 29 03 81 - cio.nimescentre@ac-montpellier.fr

Nîmes Ouest
04 66 27 95 00 - cio.nimesouest@ac-montpellier.fr

Perpignan
04 68 50 20 86 - ce.06606675@ac-montpellier.fr

Pézenas
04 67 98 85 74 - ce.0341033n@ac-montpellier.fr

Prades
04 68 05 32 00 - ce.0660463v@ac-montpellier.fr

Sète
04 67 18 34 18 - ce.0340098x@ac-montpellier.fr

CIO Tarbes
05 67 76 56 33 - cio.tarbes@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Centre
05.67.76.51.84 - cio.tlsecentre@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Mirail
05.67.52.41.63 - cio.tlsemirail@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Nord
05 67 52 41 80 - cio.tlsenord@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Rangueil
05 67 52 41 55 - cio.tlserangueil@ac-toulouse.fr

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Toulouse

CIO Albi
Tél. 05 67 76 57 74 - cio.albi@ac-toulouse.fr

CIO Auch
05 62 05 65 20 - cio.auch@ac-toulouse.fr

CIO Cahors
Tél. 05.65.30.19.05 - valerie.ballester@ac-toulouse.fr

CIO Castelsarrasin
05 36 25 74 99 - cio.castelsarrasin@ac-toulouse.fr

CIO Castres
Tél. 05 67 76 57 90 - cio.castres@ac-toulouse.fr

CIO Condom
05 67 76 51 82 - cio.condom@ac-toulouse.fr

CIO Decazeville
05 65 43 17 88 - cio.decazeville@ac-toulouse

CIO Figeac
05 67 76 55 66 - valerie.ballester@ac-toulouse.fr

CIO Foix
05 67 76 52 94 - cio.foix@ac-toulouse.fr

CIO Lourdes
05 67 76 56 43 - cio.lourdes@ac-toulouse.fr

CIO Millau
cio.millau@ac-toulouse.fr

CIO Montauban
05 63 66 12 66 - cio.montauban@ac-toulouse.fr

CIO Muret
05 67 52 40 72 - cio.muret@ac-toulouse.fr

CIO Pamiers
05 67 76 53 02 - cio.foix@ac-toulouse.fr

CIO Rodez
05 67 76 54 46 - cio.rodez@ac-toulouse.fr

CIO Saint-Gaudens
05 67 52 41 41 - cio.stgaudens@ac-toulouse.fr