CAP CUISINE

Lycée Condé

5 place Marulaz
BP 91998
25020 Besançon Cedex

www.lycee-conde.fr
ce.0250014e@ac-besancon.fr

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

CONTENUS DE FORMATION

14 semaines de formation en entreprise sur les 2 ans.

19 heures hebdomadaires d'enseignement technologique et professionnel, dont 3h de réalisation d'un chef-d'œuvre.

8,5 heures d'enseignement général (français, histoire géographie, mathématiques, sciences, anglais, arts appliqués, E.P.S)

3,5 heures d'Accompagnement Personnalisé, de consolidation et de préparation à l'orientation.

DESCRIPTIF

Durée totale de la formation : 2 ans.
Recrutement après la troisième.
Le titulaire du CAP cuisine 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 avant 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. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

Qualités requises : Travail d'équipe, organisation, précision, notions d'hygiène.

POURSUITES D'ÉTUDES & DÉBOUCHÉS

BP Cuisine, Charcuterie, Traiteur, Boucherie, Restaurant
MC Traiteur, MC Cuisinier en desserts de restaurant, MC Sommellerie
BAC PRO Cuisine ou Commercialisation et services en restauration
CAP Pâtisserie, charcutier

Cuisinier / Cuisinière
Gérant(e) de restauration collective