



## CAP Cuisine

Au 01.09.2023 le numéro RNCP est le 37553

### Présentation générale

- **Le titulaire du CAP cuisine** réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
  - Il connaît les produits alimentaires dont il contribue à gérer l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts).
  - 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, de remise en température, de pâtisserie.
  - Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) 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. Il doit s'adapter aux contraintes horaires.

- **Conditions d'accès à la formation** : pour les personnes entre 16 et 29 ans, avoir signé un contrat d'apprentissage de 24 mois ou avoir signé un contrat de professionnalisation.
- **Dispositif d'évaluation** : Contrôle en cours de formation (CCF) / Diplôme certifiant (possibilité de blocs de compétences).
- **Rémunération** dans le cadre du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation uniquement : sur la base d'un pourcentage du SMIC en fonction de l'âge et de la qualification.



### Poursuite d'études

- Bac Pro Cuisine
- Bac Pro Commercialisation et service en restauration
- CS Restauration Collective – Mentions Complémentaires

### Insertion professionnelle

Au sein de restaurants traditionnels ou cuisines collectives

- Commis de cuisine
- Cuisinier.ère en restauration traditionnelle

### Établissements proposant cette formation

CFPPA - ENILV La Roche sur Foron - Site du Pont de Claix (38) - Pont de Claix • 04 76 09 81 45

- Scolaire
- Apprentissage
- Formation continue

