

CAP Cuisine

Métiers/missions

- Approvisionner et stocker les produits
- Cuisiner et servir
- Entretien et nettoyage le matériel
- Organiser son poste de travail, respecter les procédures d'hygiène et de sécurité
- Occuper les postes de commis de cuisine, second de cuisine et/ou cuisinier

Aptitudes Professionnelles préconisées

- Prédilections au travail en équipe
- Présentation soignée et adaptée à l'image du poste et de l'établissement
- Capacités d'adaptation
- Anticipation, organisation, rigueur, sens du détail et de l'esthétique
- Résistance physique, dextérité, rapidité et efficacité
- Créativité

Programme

- Enseignement général
- Technologie professionnelle et hygiène alimentaire
- Sciences appliquées à la restauration
- Connaissance de l'entreprise (vie sociale et professionnelle, gestion d'entreprise)
- Travaux pratiques de cuisine

Entreprises

- Restaurants traditionnels et/ou thématiques
- Brasseries
- Restauration collective
- Résidences médicalisées et maisons de retraite
- Espaces santé et bien-être
- Hôtellerie de plein air (campings, parcs de loisir...)
- Restaurations embarquées (terre, mer, air)

Conditions d'admission

- Être titulaire du DNB, du CFG ou d'un niveau 3^{ème}
- Sur consultation du dossier
- Entretien

Les examens

- Diplôme EN de niveau 3
- Epreuves orales et écrites, de mise en situation professionnelle

Alternance :

contrat d'apprentissage (ou de professionnalisation)

- Durée : 905 heures de formation sur 2 ans
- En centre de formation : 1 à 2 jours par semaine
- En entreprise : le reste de la semaine
- Nombre de participants : minimum 8 et maximum 16

Pédagogie

- Théorique, pratique, général en situation professionnelle
- Lieu de formation : Ensemble BAUDIMONT - École Hôtelière

Poursuite des études à Baudimont

- MC Barman
- MC Organisateur de réceptions
- MC Cuisinier desserts en restaurant
- Bac Pro Cuisine
- BP Arts de la Cuisine

Les études Générales et autres formations

- MC Barman
- MC Organisateur de réception
- MC Sommellerie
- MC Employé Traiteur
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- Bac Pro Cuisine
- Brevet professionnel Cuisine
- Brevet professionnel Boucher
- Brevet professionnel Charcutier-Traiteur
- CAP CSCHR

