

Le titulaire d'un **CAP cuisine** est un professionnel de la restauration, capable de réaliser des plats en utilisant les différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (commande, réception, stockage, calculs de coûts). Il prépare des mets sucrés et salés, chauds et froids, qu'il sait mettre en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu et a la charge du respect des règles d'hygiène et de la sécurité. Il travaille souvent en équipe au sein d'une brigade. Le titulaire d'un CAP cuisine peut devenir cuisinier en restauration traditionnelle ou collective. Le plus souvent, il commence sa carrière en tant que commis de cuisine.

Objectifs :

- Connaître les produits et techniques de préparation et de cuisson
- Maîtriser les gestes techniques de base
- Réaliser les préparations de base
- Approfondir les connaissances générales sur le secteur culinaire
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité qui s'appliquent en cuisine

Qualités requises :

- Sens créatif et artistique
- Sens de l'organisation
- Bonne gestion du stress et bonne résistance physique
- Souplesse et adaptabilité envers la clientèle et l'établissement
- Capacité à travailler en équipe,

Matières enseignées :

Enseignement général	Coef.	Mode
Français Histoire-Géo-EMC	3	CCF
Mathématiques - Physique - Chimie	2	CCF
Education Physique et Sportive	1	CCF
Anglais LV1	1	CCF

Enseignement professionnel	Coef.	Mode
Approvisionnement et organisation de la production culinaire EP1	4	CCF
Productions culinaires	10	CCF
Commercialisation et distribution de la production culinaire	3	CCF
Chef d'œuvre	1	CCF + oral

Bénéfices de l'Apprentissage :

Familiarisation avec le monde de l'entreprise et combinaison gagnante "théorie/mise en pratique"

Acquisition d'une maturité et d'une réelle expérience professionnelle favorisant l'employabilité

Diplôme délivré par l'Éducation Nationale et attestation de fin de formation à l'issue des 2 ans

Conditions d'admission :

- Pour un CAP en 1 an
 - Titulaire d'un CAP ou diplôme de niveau supérieur
 - Avoir moins de 30 ans
 - Trouver un employeur dans le cadre du contrat d'apprentissage

- Pour un CAP en 2 ans
 - Avoir entre 15 et 30 ans
 - Obtenir le passage en CAP en fin de troisième
 - Trouver un employeur dans le cadre du contrat d'apprentissage

Ouvert aux stagiaires de la formation continue.

Durée et organisation de la formation :

1 an ou 2 ans
400 heures par an
13 semaines par an en moyenne au CFA

Après le CAP Cuisine :

- MC Cuisinier en desserts de restaurant (1 an)
- MC Employé traiteur (1 an)
- MC Sommelier (1 an)
- Bac pro Commercialisation et services en restauration (2 ans)
- Bac pro Cuisine (2 ans)
- BP Arts de la cuisine (2 ans)
- BP Boucher ou BP Charcutier-Traiteur (2 ans)

Nos atouts :

- Savoir-faire avec 45 ans d'existence et de pratique de l'apprentissage
- Réseau d'entreprises locales
- Accompagnement à la recherche d'emploi

MODALITÉS D'INSCRIPTIONS :
Formulaire à remplir en ligne sur
www.cfa-beaujolais.fr