

Objectifs de formation

- Maîtrise des techniques de production culinaire, confection de menus
- Préparation de l'approvisionnement en matières premières (bons de commande, stockage des marchandises, calcul des coûts)
- Confection des plats à l'aide de fiches techniques, présentation et envoi des plats en salle
- Entretien du poste de travail, respect des règles de sécurité et d'hygiène

Qualités nécessaires

- Sens du contact et du travail en équipe
- Bonne présentation et hygiène irréprochable
- Bonne condition physique et capacité à accepter des horaires de travail décalés

Conditions d'admission et durée de la formation

- Deux années
- Accessible après la classe de 3e, de 3e à projet professionnel ou de 3e SEGPA

Période de formation en entreprise

8 semaines en 1e année et 8 semaines en seconde année

Contenu de la formation en première année

Enseignement général (16 h)

- Français
- Histoire-géographie
- Éducation civique, juridique et sociale
- Anglais
- Mathématiques
- Sciences physiques
- Arts appliqués-culture artistique
- Éducation physique et sportive

Enseignement professionnel (19 h)

- Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise
- Vie sociale et professionnelle
- Technologie culinaire

Règlement d'examen

		Épreuve	Coeff	Durée	Mode
Domaine général	EG 1	Français. H.G	3		CCF (*)
	EG 2	Mathématiques-sciences physiques	2		CCF (*)
	EG 3	Épreuve obligatoire de langue vivante	1		CCF (*)
	EG 4	Vie sociale et professionnelle	1	1:00	Écrit
	EG 5	Education physique et sportive	1		CCF
Domaine professionnel	EP 1	Approvisionnement et organisation de la prod	4		CCF (*)
	EP 2	Productions culinaires	11		CCF (*)
	EP 3	Technologie, sciences appliquées et commercialisation EP 1 connaissance de l'entreprise, distribution dégustation	3	2:00	CCF (*)
Fac	EF 1	Épreuve facultative de langue vivante		0:20	Oral

(*) Contrôle en cours de formation

Débouchés

- Commis cuisinier en restauration traditionnelle ou collective
- Commis spécialisé dans les gros établissements : commis entremétier, saucier, rôtiisseur, pâtissier,...

Suites d'études possibles

Le CAP a pour objectif l'insertion dans la vie professionnelle. Les meilleurs élèves peuvent poursuivre éventuellement leur formation en :

- BEP Alimentation
- Mention Complémentaire Traiteur
- Mention Complémentaire Dessert de restaurant
- Baccalauréat professionnel restauration

Capacité d'accueil

1 demi-division (12 élèves)