

<http://www.lyc-careme-savigny-77.fr/spip.php?article73>



# CAP Cuisine

- Les formations - La voie professionnelle - Les certificats d'aptitude professionnelle - CAP Cuisine -



Date de mise en ligne : vendredi 30 juin 2023

---

Copyright © Lycée Antonin Carême - Tous droits réservés

---

<p><b>CAP</b> <b>Cuisine</b></p>	
<p><b>Présentation de la formation :</b></p> <p><b>Présentation Cap cuisine</b></p>	
<p><b>Description de la formation :</b></p> <p>Le CAP (certificat d'aptitude professionnelle) est un diplôme professionnel national délivré par le Ministère de l'Éducation nationale.</p> <p>Il se prépare en 2 ans après la 3e.</p> <p><b>Diplôme d'insertion professionnelle</b>, le CAP forme aux techniques et aux savoir-faire professionnels des métiers.</p> <p>Le programme comprend des enseignements généraux (français, maths, langue vivante, ...), des enseignements professionnels et des stages.</p> <p>Après un CAP, il est possible de poursuivre des études en bac pro.</p> <p><b>Pour obtenir plus d'informations sur le certificat d'aptitude professionnelle, cliquez ici.</b></p>	<p><b>Des vidéos pour découvrir des métiers correspondant à cette formation</b></p> <p>:</p> <p><a href="#">Cuisinier en restaurant</a></p> <p><a href="#">Aide de cuisine</a></p> <p><a href="#">Cuisinier en restauration collective</a></p> <p><b>D'autres vidéos sur :</b></p> <p><a href="#">ONISEP TV</a></p> <p><a href="#">ORIANE - ÎLE-DE-FRANCE</a></p>
<p><b>Les objectifs de la formation :</b></p> <p>Le ou la titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.</p> <p>Il/elle connaît les produits alimentaires dont il/elle gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts).</p> <p>Il/elle prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré-élaborés.</p> <p>Il/elle a appris les techniques de cuisson et de remise en température.</p> <p>Il/elle sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il/elle met en valeur lors du dressage de l'assiette.</p> <p>Il/elle est capable d'élaborer un menu.</p> <p>Par ailleurs, il/elle doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.</p> <p>Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.</p> <p>Le ou la diplômé/e débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective</p>	
<p><b>Insertion et poursuite d'études :</b></p> <p>Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre en 1 an en CS (certificat de spécialisation) ou en 2 ans en bac professionnel ou en BP (brevet professionnel).</p> <p><b>Exemples de formations :</b></p> <p><a href="#">CS Cuisinier en desserts de restaurant</a></p> <p><a href="#">CS Employé traiteur</a></p> <p><a href="#">Bac pro Commercialisation et services en restauration</a></p> <p><a href="#">Bac pro Cuisine</a></p> <p><a href="#">BP Arts de la cuisine</a></p> <p><a href="#">BP Boucher</a></p> <p><a href="#">BP Charcutier-traiteur</a></p> <p><a href="#">MC sommellerie</a></p>	

Téléchargez la brochure de présentation de la formation en cliquant [ici](#).