

# CAP Cuisine en 1 an

## Pré requis

Etre titulaire au minimum d'un CAP quel que soit le secteur.

Etude di Dossier de candidature et Entretien suivant avis de l'équipe pédagogique.



## Objectif de la formation

Acquérir les bases de la cuisine traditionnelle française : entrées chaudes et froides, cuissons simples, desserts de restaurant.

## Organisation des cours

**Durée** : 1 an.

**Alternance** : 2 semaines au CFA / 2 semaines en entreprise.

**Statut** : Contrat d'Apprentissage (jusqu'à 30 ans).

**Enseignement professionnel** :

Technologie culinaire, Travaux Pratiques en laboratoire, Connaissance de l'Entreprise (CE), Sciences Appliquées (SA)/Prévention Santé Environnement (PSE), Dessin.

## Examen

Epreuve pratique

Epreuves écrites : Technologie/SA/CE, PSE, Dessin

## Débouchés et poursuite d'étude

Poursuivre sa formation par :

- une MC « cuisinier en dessert de restaurant » : conception réalisation et service de desserts à l'assiette.
- un BP « Arts de la Cuisine » : approfondissement des techniques culinaires.
- une MC « Traiteur » : bases de la cuisine de restaurant, initiation à la pâtisserie, présentation produits traiteur.
- un CAP Connexe (en 1 an) : pâtisserie, charcuterie...

Débouchés professionnels :

Commis de cuisine dans un restaurant.



Centre Européens des Professions Culinaires.

19 rue Goubet – 75019 PARIS

Tél : 01 42 39 19 64

[www.ceproc.com](http://www.ceproc.com)

[www.facebook.com/CeprocParisFrance](https://www.facebook.com/CeprocParisFrance)

Janvier 2019