

# CAP Cuisine



## Pré requis

16 ans quel que soit le niveau scolaire.  
15 ans si le cursus de collège a été terminé.  
Etude du Dossier de candidature et entretien.

## 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** : 2 ans.

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

**Statut** : contrat d'apprentissage.

**Enseignement général** :

Français, Histoire-Géographie, Mathématiques/Sciences, EPS, Anglais, Commercialisation.

**Enseignement professionnel** :

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

## Examen

**Epreuve pratique**

**Epreuves écrites** : Français, Mathématiques/Sciences, Dessin, PSE, SA/CE/Technologie.

**Epreuves orales** : Anglais, Histoire-Géographie.

## 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)