

CAP cuisine en 2 ans

Pré-requis

- 16 ans quel que soit le niveau scolaire ou bien 15 ans si fin de 3^{ème} de collège
- Classe préparatoire à l'apprentissage (DIMA)

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 : 1 semaine CFA/ 2 semaines en entreprise

Statut : contrat d'apprentissage

Enseignement général

Français, histoire géographie, mathématiques / sciences physiques, sport, dessin, anglais

Enseignement professionnel

Technologie et pratique de la cuisine en laboratoire, connaissance de l'entreprise, sciences appliquées, vie sociale et professionnelle

Examen

Réalisation de plusieurs fabrications

Epreuve écrite pour toutes les matières générales ainsi que sciences appliquées, VSP, connaissance de l'entreprise et technologie.

A l'oral : anglais, commercialisation, connaissance de l'entreprise

Suite d'études et débouchés professionnels

Suite d'études

- mention complémentaire « cuisinier en dessert de restaurant » : conception réalisation et service de desserts de restaurant
- mention complémentaire traiteur : bases de la cuisine de restaurant, initiation à la pâtisserie, présentation produits traiteur
- *CAP connexe pâtissier* : maîtrise des bases de la pâtisserie

Débouchés professionnels :

Commis cuisinier dans un restaurant

