



# CAP Cuisine

## Métiers accessibles

Le titulaire du CAP cuisine est amené à exercer un emploi dans les métiers de la cuisine de tous les secteurs de la restauration.

Il peut donc être commis de cuisine puis cuisinier dans la restauration traditionnelle ou rapide, dans des chaînes de restaurants ou encore dans la restauration collective.

## Poursuite d'études

Le titulaire du CAP peut également poursuivre ses études en cas de bon dossier scolaire par un bac pro (2 ans) une Mention Complémentaire (1 an) ou un Brevet Professionnel (2 ans). Par exemple:

- Bac pro cuisine ;
- Bac pro commercialisation et service en restauration ;
- Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant ;
- Mention Complémentaire Employé traiteur ;
- Brevet Professionnel Boucher

## Liens utiles

[Fiche Onisep CAP Cuisine](#)

[Fiche métier cuisinier](#)

[Quizz sur les métiers de l'hôtellerie et la restauration](#)



## Présentation du CAP

Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il/elle est capable d'élaborer un menu.

Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires. Durant les deux années du CAP, l'élève effectue 14 semaines de stage afin de mettre en application les connaissances acquises et de développer de nouvelles compétences. En première année, les stages sont rémunérés 50 euros par semaine et 75 euros par semaine en deuxième année.



## Enseignements professionnels

En plus des enseignements généraux (français, histoire-géographie, enseignement moral et civique, mathématiques, physique-chimie, EPS, langue vivante), le CAP présente des enseignements professionnels:

- **Organisation de la production de cuisine** : Réceptionner et contrôler les livraisons et les stocks, appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation, participer aux opérations d'inventaire, prendre connaissance des consignes et des fiches techniques de fabrication, identifier les besoins en matériels et en matière d'œuvre, ordonner et planifier sa production
- **Préparation et distribution de la production de cuisine** : appliquer les procédures de conservation et de conditionnement des denrées, cuisiner des appareils, des sauces, des entrées froides et chaudes, des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, viandes, volailles, des garnitures d'accompagnement, des desserts, dresser les assiettes et envoyer les préparations, avoir une tenue adaptée et savoir communiquer

## Où se former en Savoie

- **Moûtiers**, lycée polyvalent Ambroise Croizat
- **Saint Alban Leysse**, MFR le Fontanil