

# CAP Cuisine

## OBJECTIFS

Métier de passion, de nombreuses années sont nécessaires avant de maîtriser l'art culinaire. En CAP cuisine, les élèves apprennent les techniques culinaires et approfondissent leur connaissance des produits. En deux ans, ils sont formés à la réalisation de mets de l'entrée au dessert, ils sont capables d'élaborer un menu. La conception culinaire suppose également la maîtrise des approvisionnements et des stocks ainsi que la connaissance des règles d'hygiène et de sécurité.



### Durée

**800**  
**227** HEURES  
JOUR(S)



### Pré requis

Le candidat doit avoir 16 ans, aucune condition de diplôme n'est requise



### Public concerné

Formation continue

■ **TYPE DE FORMATION :** Apprentissage. 50% en entreprise / 50% en centre

## PROGRAMME

### Epreuves générales:

Les candidats possédant un BEP, CAP, BAC ou équivalent sont dispensés des épreuves générales

EG1 – Français, Histoire-Géographie et Education civique (écrit et oral) – Durée 2H15

EG2 – Mathématiques et Sciences physiques (écrit) – Durée 2H

EG3 – Education physique et sportive

EG4 – Epreuve facultative de langue vivante étrangère à l'oral (uniquement les notes supérieures à 10 sont prises en compte) – Durée 0H20

### Epreuves professionnelles

EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire (écrit) – Durée 2H30

EP2 – Productions culinaires (pratique) – Durée 4H30 + Prévention, santé, environnement (écrit) – Durée 1H

EP3 – Communication et commercialisation (oral avec dossier) – Durée 0H10

## METHODOLOGIE UTILISEE

Cours théoriques et pratiques

## MODALITES

Cours théoriques sur le campus, cours pratiques sur le campus et stage en entreprise.

## DEBOUCHE DU BTS ACSE

Le CAP Cuisine vous permet de travailler aussi bien dans un restaurant privé, une brasserie ou en restauration collective.

Après avoir obtenu votre diplôme, vous débutez en tant que commis de cuisine, puis vous pourrez exercer le métier de cuisinier, gérant de restaurant, chef de partie ou chef de cuisine.

Vous pourrez également poursuivre vos études et vous spécialiser pour devenir boulanger, pâtissier, boucher, charcutier ou traiteur en préparant un BP (brevet professionnel) Boucher, un BP Charcutier-traiteur, un BP boulanger ou un Bac Pro Cuisine

## ENCADREMENT PEDAGOGIQUE

Equipe de formateurs spécialisés

Les conditions de validation d'inscription vous seront envoyées  
par notre partenaire



Financement pris en charge par l'état

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