

CAP CUISINE



<https://fr.freepik.com/photos/homme> Homme photo créé par drobotdean - fr.freepik.com



**Formation
en 2 ans**

**Recrutement
après la 3ème**

LP PONTARCHER

4 Place Jacques Brel

70000 VESOUL

Tél : 03.84.97.03.33

www.lycee-pontarcher.fr

Mail : ce.0700882d@ac-besancon.fr



RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

Descriptif :

Le titulaire du CAP Cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement.

il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré-élaborés. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette.

Il 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.



Contenu de formation :

- 14 semaines de formation en entreprise sur les 2 ans
- 16 heures hebdomadaires d'enseignement professionnel

Qualités requises :

- Travail d'équipe
- Organisation
- Précision
- Résistance physique

Poursuites d'études :

- Bac pro cuisine
- MC Traiteur
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- BP Arts de la cuisine

Perspectives d'emploi :

- Cuisinier/cuisinière en restauration traditionnelle ou collective

