

CAP CUISINE

(Certificat d'Aptitude Professionnelle)



Durée : 2 ans de formation après la classe de 3^{ème} de collège.

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 (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 ou assemble des produits pré-élaborés.
 - Il apprend 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 doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.
- Son environnement professionnel exige la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

Profil :

Passionné et créatif le cuisinier qui n'aime pas manger n'est pas un vrai cuisinier ! Gourmet et gourmand, il aime aussi bien préparer les plats que les déguster. **Passionné et curieux**, il fait preuve de sensibilité et de créativité pour réaliser la décoration de certains plats. **Résistant, rapide, efficace**, pour faire face aux conditions de travail éprouvantes de son métier, le cuisinier doit être en bonne condition physique. Il gère le stress et fait preuve d'ordre et de méthode pour ne pas se laisser déborder. **Vif, rapide, efficace**, il a le souci de la propreté et de l'hygiène. S'il est chef d'équipe, il apprécie la prise de décision et le relationnel.

Enseignements

- **Général** : Français, histoire - géographie, mathématiques, anglais, Art appliqués, EPS
- **Professionnel** : Travaux pratiques de cuisine, gestion, sciences appliquées.

Dans la vie active, le titulaire du CAP a l'embarras du choix pour exercer ses talents :

Restaurants de chaîne hôtelière, traditionnels, gastronomiques ou de collectivité, à thème (grillades, poissons, saveurs d'ailleurs...) à Mayotte, en métropole ou à l'étranger.

Plus l'établissement est grand plus le travail est hiérarchisé : commis, demi chef de partie, chef de partie, second, chef. Dans un petit restaurant, en revanche, le chef est souvent seul avec son commis, il doit alors se montrer très polyvalent.

PFE : 14 semaines sur les deux ans.

Poursuite d'études : Le CAP conduit à la vie active (son premier objectif), cependant il est possible d'envisager une poursuite d'études afin de se spécialiser.

- CAP Pâtisserie (en métropole)
- Mention Complémentaire cuisinier en dessert de restaurant (LPO Kawéni)
- Mention Complémentaire employé traiteur (en métropole)
- Bac Pro Cuisine (au LPO de Kawéni ou métropole sur dossier)