



## ➔ CAP Cuisine

### ➔ Le Cuisinier

Maître dans sa cuisine, le cuisinier choisit les produits, élabore les recettes et réalise les différents plats prévus au menu. Selon son lieu d'exercice, il travaille seul ou est à la tête d'une équipe très hiérarchisée.

Qu'il travaille seul dans un petit établissement ou à la tête d'une équipe dans un restaurant plus important, le cuisinier élabore une grande quantité de plats, entrées ou desserts, établit les menus, surveille les stocks, évalue les quantités de produits à commander, contrôle les livraisons. Grâce à une organisation sans faille, il gère le stress des «coups de feu» quand toutes les commandes arrivent en même temps. De ses débuts en tant que commis, le cuisinier peut gravir tous les échelons jusqu'à celui de chef, à moins qu'il ne préfère se mettre à son compte.

### ➔ Objectifs de la formation

Le titulaire du CAP Cuisine occupe un poste dans tous types de cuisine. Sous l'autorité d'un responsable :

- il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

### ➔ Contenu de la formation

Enseignements Généraux (400h) : Français, Histoire Géographie, Mathématiques, Sciences Physiques, Prévention Santé Environnement, Anglais et EPS.

Enseignements techniques et professionnels (440h) : Pratique Professionnelle, Technologie, Sciences Appliquées, Gestion Appliquée.

Passage du SST\* : module de 14h. (\*Sauveteur Secouriste du Travail)

Tutorat : 24h

Intervenants : Professeurs du CFA.

### ➔ Modalités d'organisation

Par année de formation :

- 12 ou 13 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA.
- 35 heures par semaine de cours.
- 40 ou 39 semaines de formation en entreprise.
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise).



#### Campus

Aucaleuc - Ploufragan - Quimper - Vannes



#### Prérequis

Aucun



#### Public

Candidats ayant achevé un premier parcours d'étude



#### Modalités & délais d'accès

Fiche de candidature.

Entrée possible tout au long de l'année, nous consulter.



#### Durée

Parcours en 2 ans

Réduction de durée suivant profil



#### Validation

Diplôme inscrit au RNCP\* : CAP Cuisine. Niveau 3



#### Type de contrat

Alternance



#### Frais formation

Formation prise en charge par l'OPCO de votre entreprise formatrice.

Frais annexes : repas, nuitées, premier équipement.

## Qualités & Profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Résistance physique
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse, dextérité

## Entreprises conseillées

- Gastronomique
- Traditionnel
- Bistrot
- Brasserie
- Ouvrier
- Collectif
- Nous consulter

## Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter

## Modalités pédagogiques/évaluation

- Examen : Epreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou épreuves ponctuelles en fin de formation (suivant le campus).
- Positionnement et restitution au Maître d'Apprentissage.
- Rencontres Maître d'Apprentissage/Professeurs/Représentants légaux.
- Livret d'apprentissage.
- Visite en entreprise.
- Séances de tutorat (Accompagnement individualisé).
- Conseils de classes et bulletins de notes semestriels.

## Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Plateaux techniques équipés dont un restaurant d'application.
- Salles de cours équipées en moyens numériques.
- Centre de Ressources multimédias.

## Poursuites d'études

MC Cuisinier en Desserts de Restaurant, MC Employé Traiteur, BP Arts de la Cuisine, Bac Professionnel Cuisine.

## Perspectives professionnelles

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

Les offres d'emploi sont très nombreuses pour les cuisiniers, notamment dans les cantines scolaires, restaurants d'entreprise ou d'hôpitaux qui représentent un quart des offres.

## Contactez le CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne

### Campus de Auceleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC  
02 96 76 27 37 - [accueil.dinan@cma22.fr](mailto:accueil.dinan@cma22.fr)  
[www.cfa-cotesdarmor.fr](http://www.cfa-cotesdarmor.fr)

### Faculté des Métiers - Campus de Bruz

Rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ  
02 99 05 45 45 - [facmet@fac-metiers.fr](mailto:facmet@fac-metiers.fr)  
[www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)

### Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGERES  
02 99 94 58 85 - [fougeres-secretariat@cma-rennes.fr](mailto:fougeres-secretariat@cma-rennes.fr)  
[www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)

### Campus de Ploufragan

Campus de l'Artisanat & des Métiers - 22440 PLOUFRAGAN  
02 96 76 27 27 - [cfa.ploufragan@cma22.fr](mailto:cfa.ploufragan@cma22.fr)  
[www.cma22.bzh](http://www.cma22.bzh)

### Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER  
02 98 76 46 35 - [cfa@cma29.fr](mailto:cfa@cma29.fr)  
[www.campusdesmetiers29.bzh](http://www.campusdesmetiers29.bzh)

### Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO  
02 99 05 45 55 - [facmetiers@cma-rennes.fr](mailto:facmetiers@cma-rennes.fr)  
[www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)

### Campus de Vannes

Boulevard des Iles - 56000 VANNES  
02 97 63 95 10 - [cfa@cma-morbihan.fr](mailto:cfa@cma-morbihan.fr)  
[www.cma56.bzh](http://www.cma56.bzh)