



OÙ SE FORMER ?

- UFA JULES LE CESNE – LE HAVRE
02 35 22 22 72
- UFA LE HURLE-VENT – LE TRÉPORT
02 35 86 80 77

CONTACTEZ-NOUS

CFA 
ACADÉMIQUE
de NORMANDIE

CFA ACADÉMIQUE DE NORMANDIE
2, RUE DU DOCTEUR FLEURY
76132 MONT SAINT AIGNAN
TEL : 02 32 08 96 61
cfa-academie@ac-normandie.fr
www.cfa-academie-normandie.fr


**ACADÉMIE
DE NORMANDIE**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

Institut
de la formation professionnelle
en région académique

CFA 
ACADÉMIQUE
de NORMANDIE

CFA ACADÉMIQUE de NORMANDIE

CAP CUISINE



HÔTELLERIE/RESTAURATION - BOULANGERIE/PÂTISSERIE



Condition d'accès

L'âge minimum est de 16 ans. Il peut être abaissé à 15 ans si le jeune a atteint cet âge entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile, et qu'il a terminé son année de 3ème.

L'âge maximum est de 30 ans (29 ans révolus).

La formation est accessible à un public en situation de handicap sans limite d'âge.

Métiers

L'hôtellerie-restauration est un secteur créateur d'emplois. En effet, chaque année, des milliers de nouveaux cuisiniers arrivent sur le marché de l'emploi et trouvent un travail.

- Cuisinier
- Gérant de restauration collective
- Commis de cuisine
- Chef cuisinier ou chef de cuisine
- Gérant d'un restaurant
- Chef de partie
- Agent polyvalent de restauration
- Traiteur

Entreprise d'accueil

Le diplômé débute en tant que commis de cuisine dans la restauration collective ou commerciale.

En fonction de la taille, du type et de la catégorie de l'établissement où il exerce son activité, le titulaire du CAP Cuisine pourra accéder progressivement à des postes de responsabilité.

Objectifs / Compétences

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 préélaborés. 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 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 à s'adapter à de fortes contraintes horaires.

Durée de la formation

Sauf conditions particulières, le contrat est conclu pour deux ans. 910 heures, soit 26 semaines réparties sur les deux années, sont programmées au sein de l'établissement de formation.

Poursuite d'études

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre en 1 an en MC (mention complémentaire) ou en 2 ans en bac professionnel ou en BP (brevet professionnel).

→ MC Cuisinier en desserts de restaurant, Employé traiteur, Sommellerie, Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées, Art de la cuisine allégée.

→ BP Boucher, Charcutier-traiteur, Cuisinier.