

# CAP CUISINE

## EN 2 ANS



### LES OBJECTIFS

- Le titulaire du CAP Cuisine remplit la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale et collective.
- Il réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
- Il maîtrise les connaissances de base en cuisine (confection des plats, dressage) et peut concevoir un menu.
- Il entretient son poste de travail, est attentif aux règles d'hygiène alimentaire ainsi qu'à la sécurité.
- Il participe à l'approvisionnement et au stockage des produits.

### DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Durée :

- 840 heures sur 2 ans
- 12 semaines par an au CFA
- 35 heures de cours par semaine

Rythme de l'alternance :

- 1 semaine au CFA
- 2 semaines en entreprise

Examen :

- En contrôle continu en cours de formation (CCF)

### PROFIL DU CANDIDAT

- Être âgé d'au moins 16 ans (ou 15 ans après une classe de 3<sup>ème</sup>) et jusqu'à 30 ans

### ADMISSION

- Un contrôle des connaissances générales
- Un entretien de motivation
- Après, signature d'un contrat d'apprentissage entre le candidat et son futur employeur

### TYPE DE CONTRAT

**Contrat d'apprentissage.** C'est un contrat de travail qui permet au jeune l'obtention d'une qualification professionnelle sanctionnée par ce diplôme.

**LE MÉTIER DE CUISINIER EST LE PLUS CONNU DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION.**  
C'est l'un des plus exigeants mais aussi l'un des plus créatifs. Le cuisinier doit s'adapter à une constante évolution technologique et aussi à celle des comportements alimentaires. Maîtrise des techniques de base, connaissance des produits et des matériels, rigueur et rapidité dans le travail, respect des réglementations en vigueur notamment en hygiène, sont indispensables pour faire preuve de savoir-faire

## RÉMUNÉRATION

Calculée en pourcentage du SMIC (sauf dispositions plus favorables de la convention collective). Elle varie en fonction de l'âge de l'apprenti et de sa progression dans le cycle de formation.

Age	1 <sup>re</sup> année	2 <sup>e</sup> année
Jusqu'à 17 ans	25%	37%
18 à 20 ans	41%	49%
21 ans et plus	53%	61%

À titre indicatif, le SMIC horaire brute est de 9.88 €/heure au 1<sup>er</sup> janvier 2018 soit 1498.49 € brut mensuel pour une durée légale de 35 heures hebdomadaires.

## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Commis de cuisine

Puis, après un temps d'adaptation et en fonction de l'expérience professionnelle et des motivations :

- Chef de partie
- Chef de cuisine

## SECTEURS D'ACTIVITÉ

Le titulaire du CAP Cuisine peut exercer son activité dans des restaurants traditionnels, gastronomiques, des brasseries ou en restauration collective.

## LA FORMATION :

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Production culinaire
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à la restauration
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social

### ENSEIGNEMENT GENERAL

- Français, Histoire-Géographie
- Mathématiques et Sciences Physiques
- Anglais...

## POURSUITE D'ÉTUDE

- BAC Professionnel Cuisine (2 ans)
- Mention complémentaire Employé traiteur
- CAP connexe Pâtissier (en 1 an)

## RENSEIGNEMENTS

### CAMPUS DES MÉTIERS

**CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS DE LA CMA 29**

**24, route de Cuzon - cs 21037**

**29196 QUIMPER CEDEX**

☎ : 02 98 76 46 35

Site Internet : [www.campusdesmetiers29.bzh](http://www.campusdesmetiers29.bzh)

☎ : 02 98 76 46 58

@ : [cfa@cma29.fr](mailto:cfa@cma29.fr)