



**Bd Jean de Grandmaison**  
**Accueil impasse Pierre de Coubertin**  
**44270 MACHECOUL-SAINT-MÊME**  
Tél. : 02 40 78 51 24  
Mail : [ce.0440352u@ac-nantes.fr](mailto:ce.0440352u@ac-nantes.fr)



# CAP CUISINE



## CAP CUISINE

Durée : 2 ans (possibilité en 1 ou 3 ans selon divers critères)

Accessibilité : Elèves issus de 3<sup>ème</sup> SEGPA/ULIS/PMET/générale

Capacité d'accueil : 12 élèves

Critères d'orientation :

- Avoir envie
- Curiosité
- Aimer communiquer
- Aimer travailler en équipe
- Respect des règles d'hygiène et sécurité
- Porter de l'intérêt à la cuisine
- Dextérité manuelle
- Résistance physiques
- Esprit d'analyse et de synthèse
- Accepter les contraintes professionnelles (ex. horaires spécifiques)

### LES TEMPS DE FORMATION



14 semaines cruciales et obligatoires pour l'obtention du diplôme.

Permet à l'élève :

- de compléter sa formation
- d'être confronté aux réalités du métiers
- d'acquérir des connaissances et



### Domaines d'activité

Le titulaire du CAP Cuisine est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale et collective.

Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène, de sécurité et de rentabilité, il assure la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable

#### Activités professionnelles :

##### Anticiper et préparer sa production

Etre attentif aux notions d'approvisionnement et de stockage des denrées  
Prendre connaissance des consignes et des fiches techniques de fabrication  
Identifier les besoins en matériels et en denrées  
Déterminer les techniques nécessaires à sa production  
Ordonner et planifier sa production suivant le besoin.

##### Organiser son poste de travail

Contrôler les denrées nécessaires à sa production  
Mettre en place et maintenir en état son poste de travail  
Appliquer les procédures de conservation et de conditionnement des denrées

##### Apprendre les techniques de base et cuisiner

Réaliser les techniques préliminaires

Cuisiner :

- + des appareils, des fonds et des sauces
  - + des entrées froides et des entrées chaudes
  - + des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés
  - + des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'oeufs
  - + des garnitures d'accompagnement
- Préparer des desserts

Cuisiner des produits et des spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire  
Contrôler la qualité gustative tout au long de la production



### Poursuite d'étude

- Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant
- Mention Complémentaire Employé traiteur
- Bac Pro Cuisine
- Brevet Professionnel Boucher
- Brevet Professionnel Charcutier-traiteur
- Brevet Professionnel Cuisinier