

# CAP CUISINE

**Le titulaire du « certificat d'aptitude professionnelle cuisine » remplit la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle (commerciale ou 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.**

## Fonctions

L'activité du titulaire du CAP cuisine s'exerce principalement dans la production culinaire (préparations préliminaires, cuissons, appareils, préparations de base, fonds, sauces, pâtisseries) et dans sa distribution.

Il organise son poste de travail et participe à l'approvisionnement et au stockage des produits.

## Qualités requises

- Etre rigoureux sur les règles d'hygiène et de sécurité.
- Avoir le sens de l'organisation et de la discipline.
- Bénéficier d'une bonne condition physique.
- Savoir se montrer dynamique et réactif.
- Aimer travailler en équipe.
- Faire preuve de créativité.

## Perspectives d'évolution

Selon la taille, le type et la catégorie de l'établissement où il exerce, le titulaire du CAP cuisine pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité (chef de partie, chef de cuisine).

## Condition d'accès à la formation

- Etre âgé de 16 à 25 ans (possibilité dès 15 ans avec le niveau 3<sup>ème</sup>)
- Signer un contrat d'apprentissage, d'une durée de 2 ans, avec un employeur.

## Formation et rythme d'alternance

- 2 ans de formation.
- Au CFA, 12 stages d'une semaine (soit 400 h de formation) par année.

## Enseignements dispensés au CFA

### Domaines professionnels

- Pratique.
- Technologie.
- Sciences appliquées à l'alimentation.
- Gestion appliquée.
- Connaissance de l'entreprise
- Protection Santé Environnement

### Domaines généraux

- Français / Histoire-Géographie.
- Anglais
- Mathématiques / Sciences
- Education physique et sportive



**CFA Interprofessionnel de la Loire  
Les Mouliniers**

28, rue des Mouliniers  
BP 60098  
42010 Saint-Etienne cedex 2  
Tél. 04 77 59 31 80 – Fax 04 77 59 31 99  
[www.cfa-mouliniers.com](http://www.cfa-mouliniers.com)