

# CAP Cuisine



55 Avenue du Dr Jean Chanal

15 000 AURILLAC

Mail : 0150008C@ac-clermont.fr

Tél : 04 71 45 60 60

Fax : 04 71 45 60 69

<https://raymond-cortat-aurillac.ent.auvergnerhonealpes.fr/>

La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes

cfa enq

## Admission

- A l'issue de la classe de 3<sup>ème</sup>
- Réorientation durant un parcours de baccalauréat général et technologique

Formation professionnalisante niveau V en 2 ans

**Voie scolaire et apprentissage**

14 semaines de formation en entreprise sur deux ans

## Objectifs

- ✓ Former des professionnels de la production culinaire en restauration commerciale et collective : connaissance des produits alimentaires, gestion de l'approvisionnement, réalisation des préparations chaudes ou froides, élaboration d'un menu
- ✓ S'intégrer efficacement dans la vie professionnelle
- ✓ Occuper des postes d'exécution
- ✓ Acquérir de l'autonomie

Scannez  
et découvrez !



## Aptitudes

- Sens de l'organisation et des responsabilités
- Bonne résistance physique
- Goût du travail en équipe
- Capacité à prendre des initiatives
- Meticuleux dans vos préparations et respectueux des règles d'hygiène et de sécurité
- Sens de l'esthétique et de la qualité

## Emplois

- ✓ Ce diplôme permet de s'insérer directement dans la vie active : commis de cuisine en restauration privée ou collective
- ✓ Possibilité d'évolution tout au long de votre carrière chef de partie, Second, Chef de cuisine...
- ✓ A terme diriger son propre restaurant



**Poursuite :** le CAP Cuisine conduit prioritairement vers un emploi mais on peut envisager les poursuites suivantes :

- Mention Complémentaire (futur Certificat de Spécialisation) employé traiteur (1an)
- Mention Complémentaire (futur Certificat de Spécialisation) arts de la cuisine (1an)
- Mention Complémentaire (futur Certificat de Spécialisation) cuisinier en desserts de restaurant (1an)
- CAP pâtissier (1 an)
- Brevet Professionnel cuisine - Baccalauréat professionnel cuisine (2 ans)