

CAP Cuisine



55 Avenue du Dr Jean Chanal

15 000 AURILLAC

Mail : 0150008C@ac-clermont.fr

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

Tél : 04 71 45 60 60

Fax : 04 71 45 60 69

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

GIP FCIP

CFA éna
ACADÉMIE
DE CLERMONT-FERRAND

Admission

- A l'issue de la classe de 3^{ème}
- 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 fondamentales d'hygiène
- 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 :

- Certificat de Spécialisation Employé Traiteur (1an)
- Certificat de Spécialisation Art de la cuisine allégée (1an)
- Certificat de Spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant (1an)
- Baccalauréat professionnel cuisine (2 ans)
- Brevet Professionnel cuisine (2 ans)
- CAP Pâtissier (1 an)