



## CAP CUISINE

Les titulaires du CAP cuisine réalisent des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Cela nécessite de connaître les produits alimentaires et d'assurer leur approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il ou elle prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits préélabores en vue de réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, sauces, desserts...) mises en valeur lors du dressage de l'assiette. La formation aborde également les techniques de cuisson et de remise en température. Par ailleurs, l'entretien du poste de travail et le respect des règles d'hygiène et de sécurité sont fondamentales.

Cet environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

### LES ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

Outre les enseignements généraux communs à tous les CAP (français, histoire-géographie, enseignement moral et civique, mathématiques-sciences, EPS...), la formation comporte des enseignements professionnels et technologiques.

- TP de confection des plats et des desserts qui, en général, sont consommés par le personnel et les élèves de l'établissement.
- Technologie appliquée : l'élève effectue des manipulations, suit des démonstrations, reçoit des compléments d'informations de type professionnel, technique, économique, scientifique, qui viennent approfondir la formation aux techniques professionnelles ou remédier aux insuffisances constatées en TP.
- Technologie professionnelle : l'élève étudie les produits comme par exemple les différents morceaux d'un animal de boucherie avec leurs différentes utilisations, les préparations, les cuissons, la culture culinaire (histoire, les AOC), les personnels (comportements professionnels, tenues vestimentaires, les horaires), les arts de la table, etc.
- Sciences appliquées, hygiène alimentaire : microbiologie, physique, chimie, notions qui permettront de comprendre et d'appliquer avec discernement les règles en matière de risques alimentaires, de sécurité et d'hygiène des personnes et des locaux.
- Communication : techniques de communication avec ses collègues et la clientèle

### LES ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS (suite)

- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social : initiation à la gestion commerciale et comptable, à l'économie, à la législation du travail et aux institutions publiques
- Utilisation de logiciels professionnels.

#### Epreuves du domaine professionnel :

- Approvisionnement et organisation de la production culinaire (coeff. 4)
- Productions culinaires (coeff. 13) (dont 1 pour prévention santé environnement)
- Communication et commercialisation (coeff. 1)

#### Stages en entreprise

Sous statut scolaire la période de formation en milieu professionnel est de 14 semaines.

### LES DÉBOUCHÉS

Les titulaires du CAP cuisine exercent la fonction de commis de cuisine dans tous les secteurs de la restauration commerciale ou collective.

#### Exemple(s) de métier(s):

- cuisinier(ière)
- gérant(e) de restauration collective

### LES POURSUITES D'ÉTUDES

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Employé traiteur
- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- Bac pro Cuisine
- BP Arts de la cuisine

### LES ÉTABLISSEMENTS EN GUADELOUPE et les taux de pression

- ◆ Gosier, Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de Guadeloupe
- ◆ Grand Bourg, Lycée polyvalent Hyacinthe Bastarud
- A Saint-Claude, CFA de l'URMA \*
- A Saint Martin, CFA de Saint Martin \*
- ◆ Saint Martin, Lycée professionnel des îles du Nord

- ◆ Etablissement public
- Etablissement privé sous contrat
- A Apprentissage

◆	moins de 1 candidat pour une place
■	de 1 à 3 candidats pour une place
■	au delà de 3 candidats pour une place
*	Non communiqué