



ENSEIGNEMENT AGRICOLE
**L'AVENTURE
DU VIVANT**
LES MÉTIERS GRANDEUR NATURE

☑ Présentation générale

- ✓ Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
 - Il connaît les produits alimentaires dont il contribue à gérer l'**approvisionnement** (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts).
 - Il **prépare** les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré-élaborés.
 - Il a appris les **techniques de cuisson, de remise en température, de pâtisserie**.
 - Il sait **réaliser des préparations** chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du **dressage** de l'assiette.
 - Il est capable **d'élaborer un menu**.

Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les **règles d'hygiène et de sécurité**. Son environnement professionnel exige une bonne **résistance physique**. Il doit s'adapter aux **contraintes horaires**.

- ✓ **Conditions d'accès à la formation** : Pour les personnes entre 16 et 29 ans, avoir signé un contrat d'apprentissage de 24 mois ou avoir signé un contrat de professionnalisation.
- ✓ **Dispositif d'évaluation** : Contrôle en cours de formation (CCF) / Diplôme certifiant (possibilité de blocs de compétences)
- ✓ **Rémunération** dans le cadre du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation uniquement : sur la base d'un pourcentage du SMIC en fonction de l'âge et de la qualification.

☑ Poursuite d'études

- ✓ Bac Pro Cuisine
- ✓ Bac Pro Commercialisation et service en restauration
- ✓ CS Restauration Collective – Mentions Complémentaires

☑ Insertion professionnelle

Au sein de : Restaurants traditionnels ou cuisines collectives

- ✓ Commis de cuisine
- ✓ Cuisinier.ère en restauration traditionnelle

☑ Etablissements proposant cette formation

CFPPA - ENILV La Roche/Foron – Site de Pont de Claix (38) - 04 76 09 81 45



■ Formation scolaire

● Apprentissage

● Formation continue