



CAP CUISINE

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le cuisinier maîtrise les recettes de base, les principes de cuisson et de conservation des aliments pour élaborer des plats. Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits préparés préalablement. 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 élabore les recettes et les menus, en tenant compte des stocks de marchandises, Des possibilités d'approvisionnement, de la saison, du type de clientèle.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Sortir de classe de 3^e ou avoir 16 ans.
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur de l'hôtellerie-restauration.

FORMATION

Durée de la formation : 2 ans. Les cours ont lieu à l'UFA Storck de Guebwiller, en alternance.

Une semaine de cours à l'UFA, deux semaines en entreprise.

L'enseignement général	L'enseignement professionnel
<ul style="list-style-type: none"> - Français et histoire-géographie - 1 langue vivante - Mathématiques et sciences - Education physique et sportive 	<ul style="list-style-type: none"> - Travaux pratiques - Technologie professionnelle - Sciences appliquées - Connaissance de l'entreprise - PSE (Prévention, santé, environnement).

POURSUITE DE LA FORMATION ET DEBOUCHES

- Mention complémentaire Traiteur – Colmar
- Mention complémentaire Cuisine en dessert de restaurant – Colmar
- Baccalauréat professionnel Cuisine : Ufa Storck Guebwiller
- Vie active.

INFORMATIONS SUR L'APPRENTISSAGE

- CFA académique GIP-FCIP : <https://www.greta-alsace.fr/cfa-academique>
- Nathalie KELLER chargée du développement de l'apprentissage : 1nathalie.keller@ac-strasbourg.fr