

CAP

NIVEAU 3

# CUISINE (2 ANS)

CAMPUS DE BORDEAUX & LIBOURNE



Campus  
du Lac

Une école  
CCI BORDEAUX GIRONDE

## CRÉATIVITÉ, PASSION ET ENGAGEMENT

Le titulaire du CAP Cuisine est un professionnel engagé dans sa cuisine et dans la maîtrise des différentes techniques de préparation. Doté d'un sens artistique, il fera voyager ses clients au travers de sa cuisine grâce à sa connaissance de la cuisine française.

## MÉTIRS VISÉS :

- Commis de Cuisine
- Cuisinier(ère)
- Chef(fe) de partie
- Traiteur

## PRÉREQUIS

- Jeune de 16 à 29 ans révolus (ou 15 ans sous conditions)

## POURSUITE D'ÉTUDES

Plus d'informations sur notre site internet

## POSTULER

Inscription en ligne sur :

[campusdulac.com](https://campusdulac.com)



REPUBLIQUE FRANCAISE  
Le Ministère de l'Éducation nationale et de l'Enseignement Supérieur  
Le Ministère de l'Économie, des Petites et Moyennes Entreprises, du Commerce et de l'Artisanat  
Le Ministère de l'Intérieur  
Le Ministère de la Santé et de la Prévention  
Le Ministère de la Transition Écologique et du Territoire  
Le Ministère de la Culture  
Le Ministère de la Justice  
Le Ministère de l'Énergie  
Le Ministère de l'Équipement, des Transports et de l'Aménagement  
Le Ministère de l'Industrie, du Commerce et de l'Énergie  
Le Ministère de l'Intérieur  
Le Ministère de la Santé et de la Prévention  
Le Ministère de la Transition Écologique et du Territoire  
Le Ministère de la Culture  
Le Ministère de la Justice  
Le Ministère de l'Énergie  
Le Ministère de l'Équipement, des Transports et de l'Aménagement  
Le Ministère de l'Industrie, du Commerce et de l'Énergie

# UNE FORMATION PROFESSIONNALISANTE

## FOCUS SUR :

- Maîtriser les techniques culinaires classiques
- Organiser, entretenir et contrôler son poste de travail
- Participer aux travaux de réception, de stockage et de contrôle des marchandises
- Organiser une production culinaire
- Communiquer au sein d'une entreprise et avec la clientèle

## MODALITÉS :

2 ans en alternance : 12 semaines/an au CFA, le reste en entreprise

## LES + DE LA FORMATION

- Restaurant d'application
- Cuisines d'entraînement
- Interventions de professionnels du métier
- Conférences et ateliers spécialisés
- Préparation aux concours professionnels
- Sorties pédagogiques
- Mobilité courte
- Mobilité post apprentissage

## RECRUTEMENT

- Inscription en ligne
- Entretien de motivation

**92.11% TAUX DE RÉUSSITE\***

\* Retrouvez plus d'indicateurs sur notre site internet.

# PROGRAMME

## BLOC 1 :

### ORGANISER LA PRODUCTION DE CUISINE

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire

## BLOC 2 :

### PRÉPARER ET DISTRIBUER LA PRODUCTION DE CUISINE

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- Communiquer en fonction du contexte professionnel

## DOMAINE GÉNÉRAL

- Prévention Santé Environnement
- Français
- Histoire Géographie, enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique chimie
- Éducation physique et sportive
- Langue Vivante Étrangère



Jonathan, Promotion 2022 : « Après une 3e compliquée, j'ai choisi de faire un CAP boulanger, mais cela ne correspondait pas à mes attentes. Je me suis orienté ensuite sur un CAP Cuisine. Aujourd'hui je continue en Certificat de spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant. »