

## 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<sup>e</sup> ou avoir 16 ans.
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur de l'hôtellerie restauration.

### FORMATION

Durée de la formation : 2 ans en alternance 1 semaine sur 3 en cours au CFA à Guebwiller.

L'enseignement général	L'enseignement professionnel
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Français et histoire-géographie</li> <li>- Mathématiques et sciences</li> <li>- 1 langue vivante</li> <li>- Éducation physique et sportive</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Travaux pratiques</li> <li>- Technologie professionnelle</li> <li>- Science appliquées</li> <li>- Connaissances de l'entreprise</li> <li>- PSE (Prévention, Santé, Environnement)</li> </ul>

### POURSUITE DE LA FORMATION ET DÉBOUCHÉS

- Mention complémentaire Traiteur – Colmar
- Mention complémentaire Cuisine en dessert de restaurant – Colmar
- Baccalauréat Professionnel Cuisine – Guebwiller
- Brevet Professionnel Cuisinier – Colmar
- Vie active

### SUR L'APPRENTISSAGE ET LA RECHERCHE DE MAÎTRE D'APPRENTISSAGE

Chambre de Commerce et d'Industrie de Colmar  
 Chambre de Commerce et d'Industrie de Mulhouse  
 Région Alsace

Tél.: 03 89 20 20 20  
 Tél.: 03 89 66 71 20  
[www.apprentissage-alsace.eu](http://www.apprentissage-alsace.eu)