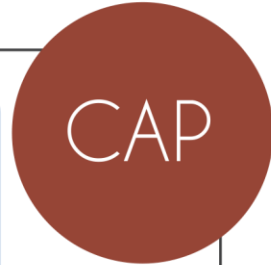


DEMAIN JE SERAI ...



Certificat d'Aptitude Professionnelle

Diplôme d'État



| Pré-requis              | Conditions d'admission | Diplôme visé  |
|-------------------------|------------------------|---|
| Niveau 3 <sup>ème</sup> | Dossier + Entretien    | Certificat d'Aptitude Professionnelle<br>Diplôme d'État de niveau 3 |

## OBJECTIF

L'objectif du CAP est de former des futurs employés de cuisine sur les techniques professionnelles de base qui lui permettront d'assister l'équipe dans toutes les tâches liées à la production culinaire.

## COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Réaliser des techniques de productions culinaires ;
- Appliquer des processus stricts d'hygiène ;
- S'adapter au poste de travail en cuisine ;
- Développer une polyvalence poste froid, chaud et desserts.

## PROGRAMME DE FORMATION (2 ans)

### ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

#### TECHNIQUES DE PRODUCTION CULINAIRE

- Approvisionnement et stockage
- Organisation
- Production culinaire
- Distribution de la production

#### TECHNOLOGIE CULINAIRE

- Vocabulaire de la cuisine
- Préparations de base
- Produits semi élaborés
- Le matériel
- Procédés de conservation

#### SCIENCES APPLIQUÉES

- Biochimie des aliments
- Hygiène alimentaire
- Nutrition
- La démarche HACCP

#### GESTION APPLIQUÉE

### ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

#### FRANCAIS

#### LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE 1 – ANGLAIS

#### HISTOIRE GEOGRAPHIE - EDUCATION CIVIQUE

#### PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT

#### MATHEMATIQUES - SCIENCES

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

| ÉPREUVES                                       | TYPE             | DURÉE  | COEFFICIENT |
|--|------------------|--------|-------------|
| EP1 Organisation de la production culinaire    | Écrit            | 2h00   | 4           |
| EP2 Réalisation de la production de la cuisine | Pratique et oral | 5H     | 13          |
| EP2 PSE  | Ecrit            | 1h     | 1           |
| EG1 Français – Histoire géographie             | Écrit Oral       | 2h15   | 3           |
| EG2 Mathématiques - Sciences                   | Écrit            | 2h     | 2           |
| EG4 Langue vivante                             | Oral             | 20 min | 1           |

Les candidats seront admis automatiquement à l'issue des épreuves s'ils obtiennent une moyenne générale supérieure ou égale à 10/20 et un minimum de 10/20 de moyenne dans les épreuves techniques (EP). Il n'existe aucune session de rattrapage en CAP.

## QUALITÉS ET APTITUDES

Respect de la hiérarchie, dynamisme, disponibilité, adaptabilité, curiosité, capacité à travailler en équipe.

## DISPOSITIFS DE FORMATION

- Contrat de scolarité
- **Contrat de Professionnalisation, Contrat d'Apprentissage**, Contrat d'Apprentissage Monégasque,
- Pro-A : Reconversion ou promotion par l'alternance,
- CPF Compte Personnel de Formation, CPF de transition professionnelle, Plan de développement des compétences.

### Rythme :

- Alternance : 2 jours de cours 100% présentiel en centre de formation par semaine ;
- Formation scolaire : stage minimum de 16 semaines ;
- Rentrée scolaire en septembre 2022 (pas de rentrée possible en janvier 2023) ;
- Durée : environ 960 heures (selon dispositif).

## MÉTIERS VISÉS

- Commis de cuisine
- Cuisinier
- Cuisinier de collectivité

### Et après ?

Vous pourrez...

- Poursuivre vers une Mention Complémentaire cuisinier en desserts de restaurant, traiteur ou un Baccalauréat professionnel
- Occuper l'un des métiers visés

Contact : [secretariatnice@ecole-esccom.com](mailto:secretariatnice@ecole-esccom.com)

V 14-01-22