

CAP Cuisine

Certificat d'Aptitude Professionnelle
Diplôme d'État de niveau 3



OBJECTIF DE LA FORMATION !

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



RYTHME

En formation scolaire
En alternance

PROGRAMME

Formation sur 2 ans

ADMISSION

Dossier et
entretien

BLOC1 | TECHNIQUES DE PRODUCTION CULINAIRE

Approvisionnement et stockage
Organisation
Production culinaire ♥
Distribution de la production

BLOC2 | TECHNOLOGIE CULINAIRE

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

BLOC3 | SCIENCES APPLIQUÉES

Biochimie des aliments ♥
Hygiène alimentaire
Nutrition
La démarche HACCP

BLOC4 | GESTION APPLIQUÉE

BLOC5 | ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Français, anglais, histoire géographie - éducation civique,
prévention santé environnement, mathématiques - sciences

EXAMEN

6 épreuves à valider

Moyenne générale
attendue : supérieure
ou égale à 10/20
Et un minimum de 10/20
de moyenne dans les
épreuves techniques

Aucune session
de rattrapage

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

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

Esccom
22 rue El Nouzah, 06000 Nice
04 93 85 16 67
secretariatnice@ecole-esccom.com

Restaurant École
32 av. Estienne d'Orves, 06000 Nice
04 93 96 68 58
secretariatnice@ecole-esccom.com