



FORMATION  
**CUISINE**



# CUISINE

## OBJECTIFS :

Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.

Il remplit la fonction de commis de cuisine dans les secteurs de la restauration traditionnelle, commerciale ou collective.

Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène, il assure principalement la production culinaire et sa distribution ; il organise son poste de travail.

Il participe à l'approvisionnement et au stockage des produits.

L'environnement professionnel dans lequel il exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés, une bonne résistance physique, le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

## ADMISSION :

- Avoir entre 16 et 29 ans révolus (ou 15 ans sortant de 3<sup>ème</sup>)
- Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise agréementée.
- Etre de nationalité française ou avoir un titre de séjour permettant de travailler en France.

## ORGANISATION DE LA FORMATION :

CAP : 2 ans en contrat d'apprentissage  
420 heures / an de formation au CFA (Alternance de 2 semaines en entreprise pour 1 semaine au CFA)

MC : 1 an en contrat d'apprentissage  
420 heures de formation au CFA (Alternance de 2 semaines en entreprise et 1 semaine au CFA)

## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS :

Le CAP Cuisine permet d'entrer directement dans la vie active. Le marché de l'emploi est très favorable et en plein développement en France comme à l'étranger (industrie hôtelière, restauration traditionnelle et collective, clubs de direction...). Exemple de métiers accessibles : commis de cuisine puis avec expérience, chef de partie, chef cuisinier.

## POURSUITE D'ÉTUDES :

Autres CAP (HCR, pâtissier)  
Brevet professionnel (cuisinier ou serveur)  
MC (Cuisine en dessert de restaurant, Employé Traiteur)

## RENSEIGNEMENTS

[www.cfamunicipaldesete.fr](http://www.cfamunicipaldesete.fr)

CFA rue Mirabeau - BP 176 - 34200 Sète  
TEL : 04 99 57 60 35 - FAX : 04 99 57 60 44