

# CAP CUISINE

UFA Ile de Flandre - Armentières

HÔTELLERIE RESTAURATION

NIVEAU 5



## LE MÉTIER

Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré-élaborés.

Il maîtrise les techniques de cuisson et de remise en température. 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 est capable d'élaborer un menu. Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

## LA FORMATION

Formation en alternance UFA/Entreprise. Les enseignements sont adaptés à la pédagogie de la formation en alternance.

- Enseignement général : 456 heures pour les 2 ans
- Enseignement technologique et professionnel : 384 heures

Epreuves d'examens évaluées en contrôle en cours de formation (CCF). La formation pratique en entreprise est assurée par le Maître d'apprentissage. En deux ans pour les jeunes sortant du cycle de 3<sup>e</sup>.

## RYTHME D'ALTERNANCE

- 13 heures en UFA sur 2 jours, 22 heures en entreprise

## POURSUITES D'ÉTUDES DÉBOUCHÉS

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Employé traiteur
- Bac pro Cuisine
- BP Boucher
- BP Charcutier-traiteur
- BP Cuisinier
- BTS Hôtellerie Restauration

Le diplômé débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective. Le CAP conduit directement à la vie active, cependant il est possible d'envisager une poursuite d'études afin de se spécialiser ou de se perfectionner.

## CONDITIONS D'ACCÈS

- Signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur.
- Être âgé(e) entre 16 et 30 ans.
- Être déclaré(e) apte physiquement au travail à effectuer en entreprise (visite médicale d'embauche obligatoire).

## INFOS PRATIQUES

Accès : Bus Citadine

Site :

<http://ile-de-flandre-armentieres.savoirsnumeriques5962.fr/>

Tél : 03.20.77.80.20

Mail : [ufa.iledeflandre@ac-lille.fr](mailto:ufa.iledeflandre@ac-lille.fr)



## ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT

UFA Ile de Flandre  
246 bis, quai de la dérivation  
59427 ARMENTIERES