



## CAP CUISINE

### Débouchés professionnels

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 préélaborés. Il a appris 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.

Le diplômé débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective.

### Exemple(s) de métier(s):

- cuisinier/ère
- directeur/trice de restaurant
- gérant/e de restauration collective

### Poursuite des études

Le CAP conduit directement à la vie active, cependant il est possible d'envisager une poursuite d'étude afin de se spécialiser ou de se perfectionner.

### Poursuite d'études conditionnelle

#### Exemples de formations poursuivies :

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Employé traiteur
- MC Sommellerie
- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- Bac pro Cuisine
- BP Arts de la cuisine
- BP Boucher
- BP Charcutier-traiteur