

**C.A.P. CUISINE**  
**PAR LA VOIE DE L'APPRENTISSAGE**  
*Diplôme de l'état - Niveau V*

**QUI ?**

Les jeunes de 16 à 26 ans ayant un niveau de troisième.

**POURQUOI ?**

Préparer au Certificat d'Aptitude Professionnelle Cuisine en formant les participants à la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration commerciale, collective et des entreprises connexes à l'industrie hôtelière.

**COMMENT ?**

Durée totale en heures : **840 heures sur 2 ans**  
Alternance : 1 semaine en formation/2 à 3 semaines en entreprise  
Date de début : **Septembre/Octobre 2010** - Date de fin : **Juin 2012**

**Avant toute demande de candidature il est nécessaire d'assister à une réunion d'information, dans les locaux de l'ICF, un des jours indiqués ci-dessous :**

**24 Mars - 07 Avril - 21 Avril - 05 Mai - 09 Juin - 16 Juin - 23 Juin - 30 Juin  
07 Juillet - 08 Juillet - 11 Août - 25 Août - 15 Septembre**

**LES PARENTS SONT CORDIALEMENT ET VIVEMENT INVITES A CES REUNIONS  
Merci de confirmer par téléphone ou par mail votre participation à l'une de ces réunions.**

**VOS CONTACTS A L' ICF MONTPELLIER**

- Accueil Général - 04.67.10.25.73
- Monsieur Yves LAUTIER - Conseiller Professionnel - 04.67.10.25.66 - [ylautier@icf-montpellier.com](mailto:ylautier@icf-montpellier.com)

## **QUELLES QUALITES REQUISES ?**

- Ordre, sens de l'organisation, ponctualité,
- Hygiène et sécurité,
- Maîtrise de soi, patience et travail en équipe,
- Créativité, sensibilité et goût,
- Résistance physique,
- Gestion et communication.

## **QUELLES COMPETENCES ATTENDUES A L'ISSUE DU C.A.P. ?**

Quatre principales fonctions constituent les compétences attendues à l'issue de ce C.A.P.

### **POUR LA FONCTION APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE**

- Réaliser les bons d'approvisionnement pour les préparations culinaires,
- Réaliser les contrôles quantitatifs et qualitatifs et le stockage des produits conformes aux consignes de l'entreprise et de la réglementation en vigueur.

### **POUR LA FONCTION ORGANISATION**

- Réaliser l'organisation et la gestion de son travail en respectant une progression logique.

### **POUR LA FONCTION PRODUCTION CULINAIRE**

- Réaliser des prestations conformes à la demande, aux consignes et instructions reçues,
- Réaliser des cuissons conformes aux exigences techniques et aux instructions reçues,
- Réaliser des appareils, des fonds et des sauces conformes aux exigences techniques,
- Réaliser une production en pâtisserie conforme aux exigences techniques.

### **POUR LA FONCTION DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION**

- Dresser et envoyer des prestations conformes à la demande et aux normes professionnelles.

## **QUEL PROJET A L'ISSUE DU C.A.P. CUISINE ?**

- Intégrer une entreprise du secteur de l'hôtellerie dans le cadre d'un emploi durable,
- Entreprendre un nouveau contrat d'apprentissage dans le secteur de l'hôtellerie et préparer un diplôme supérieur.