

# CAP CUISINE



ensemble  
**SAINTE-LUC**  
*Les chemins de la réussite*  
Cambrai



**L**e ou la titulaire du CAP Cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il / elle connaît les produits alimentaires dont il / elle gère l'approvisionnement (établissement des bons de commandes, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il / elle prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits préélaborés. L'apprenant a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il / elle sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, sauces, desserts...) qu'il / elle met en valeur lors du dressage de l'assiette. Le / la diplômé(e) est capable d'élaborer un menu.

**P**ar ailleurs, il / elle 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.

## DURÉE DE LA FORMATION

De septembre à juin  
440 heures la 1<sup>ère</sup> année et 465 heures la 2<sup>ème</sup> année.

## PUBLIC

La formation s'adresse à toute personne répondant aux prérequis et souhaitant acquérir des compétences professionnelles dans le domaine de la cuisine.

## PRÉREQUIS

Âge minimum : 16 ans, ou 15 ans sortie de 3<sup>ème</sup>  
Âge maximum : 30 ans, ou avoir une reconnaissance RQTH  
Avoir une promesse d'embauche auprès d'une entreprise.

## MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Information collective (si applicable), et entretien.  
Délai d'admission : 15 jours à réception du dossier de candidature.

## EFFECTIFS

Minimum 7 apprenants - Maximum 24 apprenants.

## ACCESSIBILITÉ

Accès pour les personnes à mobilité réduite et mise en place d'une adaptation des moyens de la prestation.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Épreuves ponctuelles orales et écrites conformes au référentiel.

## VALIDATION

Diplôme de niveau 3 du Ministère de l'Éducation Nationale.  
Le candidat à la certification pourra selon ses résultats, valider tout ou partie de la certification visée.

## SUITE DE PARCOURS

Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant  
Mention Complémentaire Employé Traiteur  
Baccalauréat professionnel Cuisine  
Brevet Professionnel boucher  
Brevet Professionnel charcutier-traiteur  
Brevet Professionnel Cuisinier

## DÉBOUCHÉS

Commis de cuisine  
Cuisinier  
Cuisinier de collectivité  
Chef à domicile  
Traiteur

## VALEURS AJOUTÉES

Important réseau d'entreprises partenaires,  
Existence d'un point écoute,  
Sécurisation et/ou passerelle entre la formation initiale et l'apprentissage,  
Passage de l'Attestation Sécurité Routière à la demande,  
93,79% des entreprises partenaires\* ayant répondu à l'enquête sont satisfaites de la prestation du centre de formation

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

L'entretien d'entrée en formation servira de base pour proposer à chacun des apprenants des situations d'apprentissage qui leurs sont propres, en adéquation avec leur projet et leurs compétences. L'apprenant bénéficie d'un accompagnement individualisé si nécessaire. La pédagogie différenciée est applicable à chaque instant.

## OUTILS PÉDAGOGIQUES

Livrets d'apprentissage, ordinateurs, imprimantes, scanners, connexion internet, matériel de service en HCR, salles banalisées, salle de technologie expérimentale, restaurant d'application.



## CONTENU PÉDAGOGIQUE



### Pôle 1 : Organisation de la production cuisine

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation d'une production culinaire

### Pôle 2 : Préparation et distribution de la production de cuisine

- Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
  - Mettre en oeuvre les techniques de base et cuisiner
  - Contrôler, dresser et envoyer la production
  - Communiquer dans un contexte professionnel
- EG1 : Français, Histoire-Géographie et Enseignement Moral et Civique  
EG2 : Mathématiques - Sciences physiques et chimiques  
EG3 : Education Physique et Sportive  
EG4 : Langue Vivante - Option Anglais

91,67% DES APPRENANTS SATISFAITS\*

94,12% DE RÉUSSITE AUX EXAMENS\*

43,75% POURSUITE D'ÉTUDES\*

26,67% INTERRUPTION EN COURS DE FORMATION\*

60% INSERTION PROFESSIONNELLE À 6 MOIS\*

\* Source : issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action 2019/2020



Plus d'informations sur : <https://www.saintluc-cambrai.com>

# UNITÉ DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

ensemble  
**SAINT-LUC**  
Les chemins de la réussite  
Cambrai



**L'U.F.A** propose des formations diplômantes en partenariat avec des entreprises qui concourent à la montée en compétence des apprenants en offrant à la fois un parcours théorique et une expérience professionnelle valorisante.

## CAP

- Cuisine
- Production et Service en Restaurations
- Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant

## BACS PROFESSIONNELS

- Cuisine
- Commercialisation et Services en Restauration

## MENTIONS COMPLÉMENTAIRES

- Employé(e) traiteur
- Employé(e) barman

TOUTES LES INFORMATIONS  
SUR L'ENSEMBLE SAINT-LUC  
DE LA 6<sup>E</sup> AU BAC +3



FACEBOOK



SITE



INSTA



ensemble  
**SAINT-LUC**  
Les chemins de la réussite  
Cambrai

31 boulevard de la Liberté - 59400 Cambrai - 03 27 82 28 28

Rejoignez-nous sur nos réseaux sociaux : Saint Luc Cambrai

