



Unité de Formation par Apprentissage

Lycée CAZIN

BOULOGNE SUR MER



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 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.

La formation

Formation en 2 ans en alternance UFA/Entreprise.

Les enseignements sont identiques à la formation initiale sous statut scolaire mais adaptés à la pédagogie de la formation en alternance.

Enseignement général : 462 heures pour les 2 ans

Enseignement technologique et professionnel : 378 heures

Epreuves d'examens évaluées en contrôle en cours de formation (CCF) et en contrôles ponctuels (CP).

La formation pratique en entreprise est assurée par le Maître d'apprentissage.

Les conditions d'accès à la formation

Signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur

Etre âgé entre 16 et 25 ans (Dérogation possible)

Après la 3^{ème} à partir de 15 ans

Etre déclaré(e) apte physiquement au travail à effectuer en entreprise (visite médicale d'embauche obligatoire).

Le rythme de l'alternance

**3 jours en centre de formation,
2 jours en entreprise**

Les débouchés à l'issue de la formation

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'étude afin de se spécialiser ou de se perfectionner.

Poursuites d'études possibles :

MC Cuisinier en desserts de restaurant

MC Employé traiteur

MC Sommellerie

Bac pro Commercialisation et services en restauration

Bac pro Cuisine

BP Boucher

BP Charcutier-traiteur

BP Cuisinier

UFA du Lycée CAZIN

42 rue Jean Charles Cazin

62321 BOULOGNE SUR MER

Contacteur le Directeur Délégué

Tél. : 03.21.10.06.66

Mail : ufa.cazin@ac-lille.fr

