

## Certificat d'Aptitude Professionnelle

### Cuisine

Le ou la titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « cuisine » prépare, réalise et distribue les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration.

Sous l'autorité d'un responsable :

- il ou elle assure la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- il ou elle contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- il ou elle respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables. 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 contexte professionnel se caractérise par :

- une évolution importante des conditions économiques, technologiques et scientifiques ;
- une connaissance des techniques, des produits et des préparations culinaires nécessitant une veille technologique et une optimisation des pratiques professionnelles ;
- une exigence du consommateur, mieux informé, curieux et à la recherche d'une relation personnalisée ;
- une réglementation exigeante, notamment dans les domaines de l'hygiène, de la sécurité, de la santé, du développement et de l'alimentation durables ;
- une utilisation généralisée des technologies de l'information et de la communication, dans les pratiques professionnelles notamment dans les échanges avec la clientèle et les fournisseurs ;
- un marché concurrentiel en constante évolution nécessitant une veille permanente ;
- une sensibilisation aux démarches équitables ;
- une pratique professionnelle qui exclut les pratiques discriminatoires ;
- une prise en compte des spécificités de la clientèle (santé et régimes, choix de consommation, handicap).

### Programme

#### Débouchés :

Le ou la titulaire du CAP cuisine est amené à exercer un emploi dans les métiers de la cuisine dans tous les secteurs de la restauration. Il ou elle peut occuper les postes de commis de cuisine, cuisinier, cuisinier en restauration collective, et dans tous types de concepts de restauration. Après une expérience professionnelle, il ou elle pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité. Il peut exercer dans la :

- Restauration traditionnelle
- Restauration collective (cantines, hôpitaux...)
- Restauration commerciale (fast-food, vente à emporter, livraison à domicile).

Grille horaire	1 <sup>ère</sup> année	2 <sup>ème</sup> année
Enseignement professionnel	333h30	312h
Enseignements professionnels et français en co-intervention	43h30	39h
Enseignements professionnels et math en co-intervention	43h30	39h
Réalisation d'un chef d'œuvre	87h	78h
Prévention santé environnement	43h30	26h
Français, histoire géographie	43h30	39h
Enseignement moral et civique	14h30	13h
Mathématiques–Physique chimie	43h30	39h
Langue vivante	43h30	39h

Arts appliqués et culture artistique	29h	26h
Education physique et sportive	72h30	65h
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	101h30	91h
Période de formation en milieu professionnel (semaines)	6 à 7	6 à 7

## Enseignements professionnels

-  **Techniques professionnelles** : TP de confection des plats et des desserts qui, en général, sont consommés par le personnel et les élèves de l'établissement
-  **Technologie appliquée** : l'élève effectue des manipulations, suit des démonstrations, reçoit des compléments d'informations de type professionnel, technique, économique, scientifique, qui viennent approfondir la formation aux techniques professionnelles ou remédier aux insuffisances constatées en TP.
-  **Technologie professionnelle** : l'élève étudie les produits comme par exemple les différents morceaux d'un animal de boucherie avec leurs différentes utilisations, les préparations, les cuissons, la culture culinaire (historique, les AOC), les personnels (comportements professionnels, tenues vestimentaires, les horaires), les arts de la table, etc.
-  **Sciences appliquées, hygiène alimentaire** : microbiologie, physique, chimie, notions qui permettront de comprendre et d'appliquer avec discernement les règles en matière de risques alimentaires, de sécurité et d'hygiène des personnes et des locaux.
-  **Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social** : initiation à la gestion commerciale et comptable, à l'économie, à la législation du travail et aux institutions publiques. Utilisation de logiciels professionnels.
-  **Communication** : techniques de communication avec ses collègues et la clientèle

## Stages

14 semaines de stages en entreprises

## Examen

Unités professionnelles :

- Organisation de la production de cuisine, coeff. 4
- Préparation de cuisine et distribution de la, coeff. 13

### Unités d'enseignement général :

- Français et histoire – géographie – enseignement moral et civique, coeff. 3
- Mathématiques et physique chimie, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Prévention-Santé-Environnement, coeff. 1
- Epreuve de langue vivante, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère
- Epreuve facultative de mobilité

## Poursuites d'études

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

### Exemples de poursuite d'études :

- Bac pro Cuisine
- Mention Complémentaire (MC) Employé traiteur
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- CAP Pâtissier en 1 an
- Brevet Professionnel (BP) Cuisinier

## Où se former à proximité d'Aubagne ?

- **En lycée public**

**La Ciotat**- Lycée de la Méditerranée  
**Gardanne** – Lycée Fourcade  
**Marseille 8<sup>e</sup>** – Lycée Hôtelier régional

- **En lycée privé**

**Marseille 13<sup>e</sup>** – LP Charlotte Grawitz

- **En apprentissage**

**Aix en Provence** – CFA du Pays d'Aix  
**Gardanne** – Lycée Fourcade  
**Marseille 8<sup>e</sup>** – Lycée Hôtelier régional  
**Marseille 9<sup>e</sup>** – Lycée Pastrè Grande Bastide  
**Marseille 13<sup>e</sup>** – Corot Formations  
**Marseille 13<sup>e</sup>** – LP Charlotte Grawitz

**N'hésitez pas à rencontrer un Psychologue de l'Education Nationale**