



**Ensemble scolaire
Notre Dame
Saint Joseph**

6 rue des jardiniers,
88000 Épinal

Accueil : 03-29-64-43-43
Site : esepinal.fr
cfp-secretariat@esepinal.fr

RÉFÉRENT

Denis GAJDA, (DDFPT)
ddfpt-hotellerie@esepinal.fr

DEBOUCHÉS

Commis de cuisine,
second de cuisine,
employé en restauration
collective,

Etc...

POURSUITE D'ETUDES

Bac Pro CSR

Bac Pro Cuisine

BP Cuisine

CAP CUISINE (Niveau 3)

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Permettre au futur titulaire du CAP CUISINE de réaliser 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)

RNCP 37553

COMPÉTENCES A ACQUÉRIR

Organisation de la production culinaire :

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

Préparation et distribution de la production culinaire :

- ◇ Organiser le poste de travail
- ◇ Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner
- ◇ Contrôler, dresser et envoyer la production
- ◇ Communiquer dans un contexte professionnel

PRÉ-REQUIS - PUBLIC VISÉ

Niveau 3ème - Être éligible au contrat d'apprentissage

PROGRAMME ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Travaux pratiques
Technologie
Sciences Appliquées
Gestion
Chef d'œuvre
Français
Histoire-Géographie
Anglais
Mathématiques
Sciences Physiques
Education Physique et Sportive
Arts Appliqués

Livres, selon liste, à acheter
Face à face pédagogique
Cuisine pédagogique et salle
de technologie
Salle informatisée en réseau
[Référentiel CAP cuisine](#)