



## DÉVELOPPEUR DE TALENTS

La durée de la formation est de 2 ans. Une période de formation en milieu professionnel de 14 semaines réparties sur les 2 années, permet d'établir un contact entre l'élève et l'entreprise afin de parfaire l'apprentissage des pratiques professionnelles.

Le titulaire du CAP Cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré-élaborés. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

### CONDITION D'ACCÈS

Après la classe de 3ème générale ou 3ème pré-professionnelle

### POURSUITES D'ÉTUDES

- Mention complémentaire « en dessert de restaurant »
- Bac Professionnel « Cuisine »

### DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective

Vous avez la possibilité de réaliser un stage découverte en immersion dans la classe  
(sur rendez-vous)

## ORGANISER :

- Organiser et planifier son travail

## RÉALISER :

- **Maîtriser les techniques suivantes** : préparations préliminaires, appareils, fonds, sauces, cuissons, pâtisseries, desserts, hors d'œuvre chauds ou froids à base de pâtes
- **Utiliser rationnellement les denrées, l'énergie**
- **Dresser, présenter et envoyer les plats** en respectant les exigences professionnelles, comme la ponctualité
- **Respecter les règles d'hygiène**, de santé et de sécurité au travail

## CONTRÔLER – EVALUER :

- Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire
- Assurer les opérations de fin de service (denrées) et contrôler le rangement du poste de travail et du matériel.

## HORAIRE HEBDOMADAIRE

Générales	1ère	Terminale
Français – Histoire – Géographie	05h00	04h50
Mathématiques + Sciences	05h00	05h00
Langue Vivante Anglais	03h00	03h00
Arts Appliqués	03h00	03h00
Education Physique et Sportive	02h00	03h00
Professionnelles		
Prévention Santé Environnement	01h00	01h00
Economie - Gestion	02h00	01h00
Sciences Appliquées	01h50	01h00
Enseignements de spécialité	14h00	14h00
<b>Horaire Hebdomadaire</b>	<b>38 h 00</b>	<b>37 h 00</b>