

C
A
P

Cuisine

Le-a titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant diverses techniques de production culinaire.

Il-elle assure différentes tâches :

- gestion de l'approvisionnement (bons de commandes, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts).
- préparation des légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemblage des produits pré-élaborés.
- maîtrise des techniques de cuisson et de remise à température.
- réalisation de préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, sauces, desserts...) et mise en valeur lors du dressage de l'assiette.
- élaboration d'un menu.
- distribution des repas.
- Entretien de son poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

L'environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter aux contraintes horaires.

Débouchés

Le secteur de la restauration manque d'effectifs, beaucoup de postes sont vacants. Le-a titulaire du CAP Cuisine n'a donc aucune peine à trouver un emploi et à entrer directement dans la vie active.

Il-elle peut exercer dans la :

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

Métier accessible :

- Cuisinier-ère (chef-fe de cuisine, chef-fe de partie, commis-e de cuisine), gérant-e de restauration collective.

Accès à la formation

Après la troisième.

Statistiques

En 2015 en NC : Formation moyennement demandée (sauf à Païta, forte demande et Pouébo, faible demande)

Programme

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{re} année	2 ^e année
Français, histoire-géographie – éducation civique	4h	4h
Mathématiques –sciences	3h30	3h30
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	2h
Langue vivante	2h	2h
Prévention – santé - environnement	1h	1h30
Education physique et sportive	2h30	2h30
Enseignement technologique et professionnel	18h	17h
Enseignements facultatifs :		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

Descriptif des matières

Outre l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation apporte des connaissances spécifiques :

- **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 professionnelle** : relations professionnelles avec le personnel, les fournisseurs ... et la clientèle.

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
- Bac pro Commercialisation et services en restaurant
- Mention Complémentaire (MC) Employé traiteur
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC sommelier
- MC Employé traiteur
- Brevet Professionnel (BP) Cuisinier
- BP charcutier-traiteur
- CAP Pâtissier en 1 an

Où se former en NOUVELLE-CALEDONIE?

- **En lycée public :**
 - LPCH (Escoffier), NOUMEA
 - ALP La Foa
 - LPo Lifou LP
 - Augustin TY, Touho
- **En lycée privé :**
 - LP Jean XXIII, Païta
 - LP Rivat, Pouébo

Stages (sauf pour les apprentis)

14 semaines de stages en entreprises, réparties sur les 2 ans, complètent la formation des élèves de LP.

Examen

Unités professionnelles :

- Approvisionnement et organisation de la production culinaire, coeff. 4
- Productions culinaires, coeff. 13 (dont coeff. 1 pour Prévention santé – environnement)
- Communication et commercialisation, coeff. 1

Unités d'enseignement général :

- Français et histoire – géographie – éducation civique, coeff. 3
- Mathématiques – sciences physiques et chimiques, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Langue vivante étrangère, coeff. 1

en savoir +

- www.onisep.fr
- www.monstageenligne.fr

Consultez les documents de l'ONISEP :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP »
- Parcours « Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration »
- Diplômes « Du CAP au BTS / DUT »
- Fiches métiers

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO) de Nouméa : 10, rue Georges Baudoux

Tel (687) 27.53.28 <http://cio.ac-noumea.nc/>

N'hésitez pas à rencontrer un-e conseiller-ère d'orientation-psychologue.