

## Description

Le cuisinier met en œuvre des techniques de préparation pour réaliser l'ensemble des prestations culinaires (Entrées, Plats de résistance, Desserts) ou toute autre préparation à sa charge, s'il est spécialisé pour certains mets, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il veille aux goûts de la clientèle, au dressage des mets et à leur décoration.

## Compétences particulières

- Réaliser une entrée ;
- Réaliser un plat de résistance ;
- Réaliser un dessert.

## Compétences générales

- Se situer au regard du métier et de la démarche de formation ;
- Prévenir les risques liés à l'hygiène, la santé, la sécurité, et l'environnement ;
- Communiquer en milieu de travail ;
- Effectuer des mesures et calculs de coûts ;
- Utiliser les locaux, le matériel et les équipements ;
- Intégrer des principes d'alimentation/nutrition ;
- Effectuer une décoration ;
- Utiliser l'outil informatique ;
- Gérer les stocks .
- Effectuer le service des mets et des boissons .
- Effectuer une préparation physique générale du corps.

## Compétences entrepreneuriales

- Développement de la culture d'entreprise –CLE ;
- Technique de recherche d'une idée d'entreprise –TRIE ;
- Création d'une entreprise –CREE ;
- Technique de recherche d'emploi salarié –TRES

## Connaissances

- Connaissances spécifiques du métier liées aux techniques et au vocabulaire culinaires,
- Connaissances liées à l'utilisation appropriée du matériel et des équipements ;
- Connaissance des techniques de découpe, de taillage des fruits et légumes... ;
- Connaissance des sauces, de la pâtisserie, du chaud et du froid ;
- Connaissance des propriétés physiques et nutritionnelles des produits ;
- Connaissance des techniques et normes de conservation et de reconditionnement ;
- Connaissance des règles de sécurité et des précautions d'emploi dans la manipulation des produits et du matériel de cuisine
- Connaissances de base en santé (prévention des maladies liées à la consommation de produits alimentaires, troubles et intoxications alimentaires, poisons et parasites.
- Connaissance des principes et de la réglementation en matière d'hygiène (corporelle, vestimentaire et alimentaire) et de salubrité ;
- Connaissance des règles élémentaires de secourisme (risques d'accidents liés au métier).
- Connaissances en Mathématiques (coût de revient, volume, masse, proportion et temps) ;
- Connaissance de l'Informatique et de l'internet ;
- Français et Anglais.



## Condition d'accès au métier

- Test d'entrée ou sélection sur dossier
- Niveau minimum requis : Classe de 4e collège

## Lieux d'exercice du métier

Le titulaire du CAP Cuisinier exerce son métier dans une cuisine, un espace aménagé ou un local adapté selon les postes de travail suivants : Poissonnerie, Cuisine chaude, Pâtes, Pâtisserie, Garde-manger, Boucherie...

Il peut travailler dans les :

- Hôtels, Restaurants, Auberges, Fast-food, Résidences, Cabarets, Motels, Campements, Complexes touristiques... ;
- Restaurants de collectivité (Cantines scolaires ou d'entreprises, Hôpitaux, Maisons de retraite, Centres de vacances...),
- Traiteurs, restaurants à bord de moyens de transport (trains, bateaux...).

## Conditions de travail

Dans l'exercice de ses fonctions, le titulaire du CAP Cuisinier :

- perçoit un salaire de base, indexé à sa catégorie ;
- travaille 08 heures / jour mais, peut être emmené à travailler au-delà des heures et jours ouvrables, du fait de commandes ou contraintes ;
- peut également s'auto-employer.

## Quelques établissements...

Centre de formation Professionnelle (CFP)  
Ecole nationale de Formation en Economie familiale et sociale (ENFEFS)  
Centres sectoriels de Formation professionnelle