



Jean Lameloise
MERCUREY

17, Voie Romaine
71640 Mercurey
Tél. : 03 85 98 10 30
Fax : 03 85 98 10 28

Internet : www.cifa-jean-lameloise.com

E-mail : mercurey@cifa-jean-lameloise.com

➤ CAP CUISINE Niveau 3



> Le métier :

Le cuisinier prépare et réalise des plats, de l'entrée au dessert, et en assure la présentation pour le service. Il pourra réaliser des préparations préliminaires, des cuissons, des préparations de base, des fonds, des sauces... le tout dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité le tout avec un souci de rentabilité. Méthodique et organisé, il doit être rapide et avoir une bonne condition physique. Les horaires, la cadence et le travail derrière les fourneaux sont éprouvants.

> Les objectifs de la formation :

Le titulaire du CAP Cuisine est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale et collective. Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène, de sécurité et de rentabilité, il assure la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable. Il organise son poste de travail et participe à l'approvisionnement et au stockage des produits.

> Organisation de la formation :

🔗 Conditions d'admission :

Tout jeune ayant 16 ans dans l'année ou 15 ans révolus avec le niveau 3ème (normale ou technologique), jusqu'à 29 ans.

🔗 Rythme d'alternance :

Cette formation alterne, sur deux ans, des périodes au CIFA (22 semaines de cours en deux ans) et en entreprise.

🔗 Disciplines enseignées au CIFA :

Enseignement professionnel	Enseignement général
Travaux Pratiques	Français/Histoire / Géographie
Culture technologique	Mathématiques/Sciences
Sciences Appliquées	PSE (Prévention Santé Environnement)
Gestion appliquée	EPS (Education Physique et Sportive)
	Anglais

🔗 Poursuite d'études au CIFA :

- CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant
- MC Cuisinier en Desserts de Restaurant - BP Arts de la Cuisine
- MC Employé-Traiteur - Bac Pro Cuisine

