

# CAP CUISINE

## OBJECTIFS

---

Réaliser des préparations culinaires  
Gérer les approvisionnements et le stockage

## BÉNÉFICIAIRES

---

Jeunes 16 à 25 ans révolus  
Salariés du secteur public ou privé  
Demandeurs d'emploi

## CONTENU

---

### Enseignement Professionnel

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise
- Vie sociale et professionnelle

### Enseignement général

- Français
- Mathématiques
- Langue vivante (anglais à l'oral)
- Histoire – Géographie

## ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

---

Enseignement temps plein ou en alternance (suivant public)  
Durée de 8 à 24 mois (suivant public)  
14 semaines de stage en entreprise ou alternance (suivant public)

## EMPLOIS VISÉS

---

Commis de cuisine  
Rôtisseur

## FINANCEMENT

---

Congé Individuel de Formation  
Contrat de Professionnalisation  
Période de professionnalisation