

# CAP Cuisine

## Présentation

Le titulaire du CAP Cuisine est commis de cuisine dans la restauration commerciale et collective. Il assure la production culinaire et sa distribution sous l'autorité d'un responsable. Selon la taille, le type et la catégorie de l'établissement où il exerce son activité, il pourra accéder progressivement à des postes de responsabilité.

## Aptitudes et qualités

Résistant, courageux et adroit, Sens de l'esthétique, bonne sensibilité gustative.

## Formation

Diplôme préparé : CAP en 2 ans après de la troisième.

## Poursuite d'études

Mention complémentaire en 1 an : Cuisinier en Desserts de Restaurant, des passerelles pour le Bac Professionnel production culinaire en 3 ans.

## Débouchés

Restauration traditionnelle et gastronomique, restauration collective, entreprises proches de l'industrie hôtelière.

