

Filière: Cuisine



Sigle: CUISIN

Option: Cuisinier

Niveau : CP

Prérequis : Certificat de fin d'étude du primaire

Débouchés :

Les diplômés du CAP Cuisine peuvent s'orienter vers différents établissements de restauration tels que des restaurants gastronomiques, brasseries, chaînes hôtelières, cantines... Le métier d'un cuisinier change grandement selon son cadre de travail.

Description

Sa devise: satisfaire le palais et l'estomac des clients. Il peut faire partie d'une équipe (commis, chef de partie, chef de cuisine...). Il peut aussi revêtir tout simplement le titre de cuisinier, et régner seul sur ses fourneaux. Car tout dépend de son diplôme de départ, de l'évolution de sa carrière, de la grandeur et de la notoriété du restaurant où il exerce ses talents. Dans un petit restaurant, son rôle commence au marché. Maître des achats, il élabore les menus en tenant compte des saisons. Il passe ensuite en cuisine, assisté parfois de quelques aides ou apprentis, pour couper les légumes, vider et flamber les volailles, vérifier le goût d'une sauce, faire dorer les tartes... Dans un grand restaurant, il travaille en équipe, une équipe très structurée et hiérarchisée.

Les élèves apprennent les techniques culinaires de base (préparation des viandes, des légumes...). Ils réalisent des hors d'œuvre, des plats principaux, des

desserts, ... Ils apprennent à confectionner un menu simple, et à préparer l'approvisionnement en matières premières (bons de commande, stockage de marchandises, calcul de coût).

Qualité et compétences :

C'est un métier qui demande une réelle motivation: les horaires sont contraignants et il faut travailler les dimanches et les jours fériés. Il faut aussi une bonne résistance physique car il faut travailler debout, à la chaleur et dans le stress des commandes.