



CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

Option cuisine

ENSEIGNEMENTS TECHNIQUES

TECHNIQUES DE PRODUCTION CULINAIRE

L'approvisionnement et le stockage : prévoir les produits nécessaires aux réalisations, réceptionner, contrôler et stocker les denrées. **L'organisation :** organiser son poste de travail en tenant compte des impératifs de production. **La production culinaire :** réaliser les préparations préliminaires des denrées brutes et pré-élaborées, réaliser des cuissons et des mises en température, réaliser des appareils, des fonds et des sauces de base, réaliser des hors-d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, des pâtisseries et des desserts. **La distribution de la production :** dresser et mettre en valeur des préparations culinaires et participer à la distribution.

TECHNOLOGIE CULINAIRE

L'Histoire de la cuisine. Le vocabulaire culinaire. Les produits. Les produits semi-élaborés. Les préparations de base. Les préparations culinaires. L'association des mets et des garnitures d'accompagnement. Les Préparations Culinaires Elaborées à l'Avance (P.C.E.A.). Les cuissons. L'éducation du goût et de l'odorat. Les locaux : les zones de travail, l'entretien des locaux, la ventilation, l'évacuation des déchets. **Le Matériel. Le personnel de cuisine :** la répartition du travail, la tenue et les comportements professionnels, la sécurité. **Les procédés de conservation. Les approvisionnements des services. Les relations cuisine / restaurant.**

SCIENCES APPLIQUEES

La biochimie des aliments : la nature et les propriétés des constituants alimentaires, les modifications physico-chimiques intervenant sous l'action de l'air, de la chaleur, de facteurs chimiques. **La qualité nutritionnelle des aliments :** la classification des aliments, la valeur énergétique. **L'alimentation rationnelle :** les apports nutritionnels conseillés, les facteurs de variation des besoins, l'organisation de la journée alimentaire et l'importance relative de chaque repas, l'équilibre alimentaire. **La contamination et la prolifération :** les modes de contamination des aliments, la multiplication des bactéries. **Les Intoxications alimentaires :** les toxi-infections alimentaires, les parasitoses alimentaires, les mesures réglementaires. **La maîtrise des risques selon la démarche HACCP :** l'hygiène du personnel, des locaux et des matériels, la réception et le stockage des denrées, la maîtrise du froid. **La production de chaleur :** la production et la propagation de la chaleur nécessaire aux cuissons. **La sécurité des locaux et des équipements professionnels :** l'énergie électrique, les risques liés aux combustibles. **La prévention des risques professionnels :** risques liés à l'activité professionnelle, l'ergonomie.

eSCCOM Académie Culinaire

22, rue El Nouzah
06000 Nice
Tél. 04 93 85 16 67

Fax. 04 93 13 88 40

32 avenue d'Estienne d'Orves
06000 Nice
Tél. 04 93 28 99 76

esccom.restauration@orange.fr - www.esccom.net

COMMUNICATION

La communication professionnelle. Les relations professionnelles.

CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET SON ENVIRONNEMENT

L'environnement économique : l'entreprise, l'entreprise et ses partenaires, les ménages et leur budget, la protection des consommateurs, les associations. **L'environnement juridique** : le statut juridique de l'entreprise, le commerçant. **L'environnement commercial** : l'approvisionnement et le stockage, la facturation et les règlements. **L'environnement social** : la convention collective, le contrat de travail, les documents de fin de contrat, la durée de travail, les congés payés, la rémunération du travail

ENSEIGNEMENTS GENERAUX

- ✓ Français et histoire - géographie
- ✓ Mathématiques - Sciences
- ✓ Langue vivante étrangère

STAGES

Immersion en milieu professionnel d'une durée totale de **14 semaines** réparties sur les deux années de formation, à savoir **6 semaines en première année** (dont 4 sont évaluées) et **8 semaines en dernière année**, fractionnées en deux périodes dont au minimum 4 semaines en fin de formation (donnant lieu à évaluation).

REGLEMENT D'EXAMEN

Epreuves	Durée	Mode	Coeff.
EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	2h	Ecrit	4
EP2 – Productions culinaires	5h30**	Pratique	11*
EP3 – Communication et commercialisation	10 min	Oral	1
EG1 – Français et histoire - géographie	2h15	Ecrit Oral	3
EG2 – Mathématiques - Sciences	2h	Ecrit	2
EG4 – Langue vivante étrangère	20 min	Oral	1

* dont coefficient 1 pour la vie sociale et professionnelle - ** dont 1 heure pour la vie sociale et professionnelle

APRES VOTRE CAP, VOUS POUVEZ :

- ✓ Poursuivre vos études en préparant un Baccalauréat Professionnel.
- ✓ Intégrer la vie professionnelle en occupant un poste de commis qui assiste le cuisinier dans les secteurs de la restauration commerciale et collective, dans des entreprises connexes à l'industrie hôtelière, des hôtels, des résidences hôtelières...

 Académie Culinaire

22, rue El Nouzah
06000 Nice
Tél. 04 93 85 16 67

Fax. 04 93 13 88 40

escocom.restauration@orange.fr - www.escocom.net

32 avenue d'Estienne d'Orves
06000 Nice
Tél. 04 93 28 99 76