

[Onisep.fr](http://www.onisep.fr). L'info nationale et régionale sur les métiers et les formations. Ministère de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et de la Vie associative | Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche

[Faire entrer l'école du l'ère du numérique](#)

[Accueil](#) > [Fiches formation](#) > CAP Cuisine

Fiche formation

CAP Cuisine

- Ministère(s) de Tutelle
ministère de l'Éducation nationale
- Nature du diplôme
diplôme national ou diplôme d'Etat
- Durée de la formation
2 ans
- Niveau terminal d'études
CAP ou équivalent

[Le CAP](#) 

Débouchés professionnels

Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits préélabores. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu.

Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

Le diplômé débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective.

Exemple(s) de métier(s):

- [cuisinier\(ière\)](#)
- [gérant\(e\) de restauration collective](#)

Poursuivre mes études...

Le CAP conduit directement à la vie active, cependant il est possible d'envisager une poursuite d'étude afin de se spécialiser ou de se perfectionner.

Poursuite d'études conditionnelle

Exemples de formations poursuivies :

- [MC Cuisinier en desserts de restaurant](#)
- [MC Employé traiteur](#)
- [MC Sommellerie](#)
- [Bac pro Commercialisation et services en restauration](#)
- [Bac pro Cuisine](#)
- [BP Boucher](#)
- [BP Charcutier-traiteur](#)
- [BP Cuisinier](#)

En savoir plus

Publications

Publications Onisep

[Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration](#)

collection Parcours, Onisep
parution 2011