

▲ Contexte professionnel – Finalité du diplôme :

Ce diplôme vise l'insertion professionnelle en entreprise. Il a donc une finalité axée vers l'emploi.

Le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle Cuisine est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale et collective.

Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène, de sécurité et de rentabilité, il assure la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable.

Il organise son travail et participe à l'approvisionnement et au stockage des produits.

Il réalise les opérations de nettoyage et de rangement du poste, du matériel et des locaux.

Selon la taille, le type et la catégorie de l'établissement où il exerce son activité, le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle Cuisine pourra accéder progressivement à des postes de responsabilité.

▲ Conditions de travail :

Le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle Cuisine peut être amené à travailler selon les impératifs de la production en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés. L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés, une bonne résistance physique, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

▲ Fonctions et missions dans l'entreprise

L'activité du titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle *Cuisine* s'exercera principalement dans la fonction culinaire (préparations préliminaires, cuissons, appareils, préparations de base, fonds, sauces, pâtisseries) et sa distribution.

Il participera également à l'approvisionnement, au stockage, à l'organisation et à la gestion de son travail.

Les fonctions décrites sont exercées selon l'organisation des entreprises ou des établissements et au niveau de compétence de ce professionnel.

▲ Qualités requises :

- Le goût du travail en équipe
- Le sens de la créativité
- La propreté et le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- La résistance : il faut se lever tôt, travailler debout en pleine chaleur, assumer les "coups de feu"

▲ Conditions d'admission :

- Avoir + de 16 ans et – 26 ans ou * Avoir terminé la scolarité obligatoire (3ème) et avoir 15 ans
- Avoir déposé un dossier de candidature à l'ICF/E.M.T.H.
- Avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise. L'ICF peut vous apporter une aide individuelle dans votre recherche d'entreprise.

▲ Suite dans les études après l'obtention du diplôme :

- MENTION COMPLEMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT en 1 an
- CAP dans une autre option en 1 an
- BREVET PROFESSIONNEL CUISINE en 2 ans

▲ Durée de la formation :

- 2 ans de formation alternée :
 - 2 semaines en entreprise
 - 1 semaine à l'ICF (Soit environ 24 semaines à l'ICF sur les 2 années de formation)
- possibilité d'un C.A.P. en 1 an pour les jeunes ayant un C.A.P. dans un autre secteur

REGLEMENT D'EXAMEN			HORAIRE HEBDOMADAIRES DE FORMATION A L'ICF / EMTH
INTITULE DES EPREUVES	COEF	TYPE D'EPREUVE	
DOMAINES PROFESSIONNELS :			
EP1 APPROVISIONNEMENT et ORGANISATION DE LA PRODUCTION • Approvisionnement et organisation de la production • Technologie • Sciences Appliquées • Connaissance de l'entreprise	4	C.C.F Ecrit	1 H 4 H 3 H 2 H
EP2 PRODUCTION CULINAIRE • Production et distribution culinaire • Prévention – Santé – Environnement	10 1	C.C.F Pratique	9 H (6 H TP + 3 H TA) 2 H
EP3 COMMERCIALISATION et DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION CULINAIRE • Appréciation de la production et dégustation • Distribution et commercialisation	3	C.C.F. Pratique + oral	TP - TA 2 H
DOMAINES GENERAUX :			
Français	3	C.C.F Epreuves écrites + orales	4 H
Histoire - Géographie			1H30
Mathématiques	2		3 H
Sciences			1H30
Langue Vivante étrangère	1		3 H
Éducation Physique et Sportive	1		2 H

▲ Examen :

Validation du diplôme en Contrôle en Cours de Formation.

▲ Taux de réussite à l'examen :

<http://www.icf-beziers.fr/4-13413-Resultats-et-distinctions.php>