

# Cuisinier

## Les qualités requises :

être  
sociable

être  
propre et  
soigné

être  
dynamique  
et  
organisé

## Formations :

HYGIÈNE  
HYGIÈNE  
HYGIÈNE

Réaliser les hors-d'œuvre,  
plats et desserts

Maintenir et  
remettre en état  
son espace de  
travail

Gérer les stocks et les  
approvisionnements

## Formation en entreprise :

14 semaines sur 2 ans divisées en 4 périodes

## Diplôme :

**C.A.P.  
Cuisinier**

## Épreuves :

CCF (Contrôle en Cours de Formation)

## Débouchés :

- Compléter sa formation par un autre CAP
- BP cuisine (Brevet Professionnel)

Insertion professionnelle :

- Cuisinier(ère) dans une entreprise traditionnelle ou de collectivité