



## Certificat d'Aptitude Professionnelle - 2 ans

### OBJECTIFS

- Acquérir les compétences pour exercer un emploi en cuisine dans tous les secteurs de la restauration commerciale ou collective

Être notamment en capacité de :



- Assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Développer une pratique professionnelle respectueuse de l'environnement
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise
- Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise



### PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre en 2 ans sur un bac professionnel ou en 1 an sur une CS (certificat de spécialisation) de niveau 3

### QUALITÉS PROFESSIONNELLES

