

# CAP CUISINE

## SUIVI DE PROGRESSION

Ce que doit acquérir un apprenti  
pendant sa formation et chez son employeur

## I. Contexte professionnel de l'emploi

Le contexte professionnel se caractérise par :

- une évolution importante des conditions économiques, technologiques et scientifiques
- une connaissance des techniques, des produits et des préparations culinaires nécessitant une veille technologique et une optimisation des pratiques professionnelles
- une exigence du consommateur, notamment dans les domaines de l'hygiène, de la sécurité, de la santé et du développement durable
- une utilisation généralisée des technologies de l'information et de la communication dans les pratiques professionnelles notamment dans les échanges avec la clientèle et les fournisseurs
- un marché concurrentiel en constante évolution nécessitant une veille permanente
- une prise en compte de la santé et du bien être de la clientèle dans le respect de l'environnement

## II. Les différentes compétences à acquérir en cuisine

| <b>PÔLE 1 : ORGANISATION DE LA PRODUCTION CUISINE</b>                            |   |   |  |                       |                                  |
|--|---|---|--|-----------------------|----------------------------------|
| <b>ACTIVITÉ 1 : PARTICIPER AUX OPÉRATIONS D'APPROVISIONNEMENT ET DE STOCKAGE</b> |   |   |  |                       |                                  |
| <b>Vu en entreprise</b><br>✓   | <b>Acquis en entreprise</b><br>*1-2-3-4 | <b>Tâches</b>   | <b>Indicateurs</b>   | <b>Vu au CFA</b><br>✓ | <b>Acquis au CFA</b><br>*1-2-3-4 |
|  |   | -Réceptionner et contrôler les livraisons et les stocks chaque jour                   | -Prise en compte du contexte professionnel (informations et consignes liées à la production, l'état des réservations...)<br>-Prise en compte de l'état des stocks<br>-Respect des procédures d'approvisionnement, de stockage, de tri sélectif et de consignation.<br>-Exactitude des documents d'approvisionnement et de stockage<br>-Identification des non-conformités à la livraisons-<br>Exactitude des informations transmises au supérieur hiérarchique |                       |                                  |
|  |   | -Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage |  |                       |                                  |
|  |   | -Transmettre à son responsable les informations liées à l'approvisionnement           |  |                       |                                  |
|  |   | -Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation             |  |                       |                                  |
|  |   | -Participer aux opérations d'inventaire   |  |                       |                                  |

**\* 1 = Non acquis ; 2= en cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**

| <b>PÔLE 1 : ORGANISATION DE LA PRODUCTION CUISINE</b>                      |   |   |  |                       |                                  |
|--|---|---|--|-----------------------|----------------------------------|
| <b>ACTIVITÉ 2 : CONTRIBUER A L'ORGANISATION D'UNE PRODUCTION CULINAIRE</b> |   |   |  |                       |                                  |
| <b>Vu en entreprise</b><br>✓   | <b>Acquis en entreprise</b><br>*1-2-3-4 | <b>Tâches</b>   | <b>Indicateurs</b>   | <b>Vu au CFA</b><br>✓ | <b>Acquis au CFA</b><br>*1-2-3-4 |
|  |   | -Prendre connaissance des consignes et des fiches techniques de fabrication       | -Exactitude et opportunité des informations collectées pour préparer la prestation<br>-Conformité des fiches techniques                            |                       |                                  |
|  |   | -Identifier les besoins en matériels et matière d'œuvre                           | -Respect des quantités de base selon les standards de l'entreprise<br>-Pertinence de l'identification des points critiques                         |                       |                                  |
|  |   | -Déterminer les techniques nécessaires à sa production                            | -Respect de la réglementation en vigueur et des consignes<br>-Cohérence de la planification avec le travail à effectuer selon les consignes reçues |                       |                                  |
|  |   | -Ordonner et planifier sa production en fonction de tous les éléments du contexte | -Choix pertinent des matériels et des denrées nécessaires à sa production  |                       |                                  |

**\* 1 = Non acquis ; 2= en cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**

**PÔLE 2 : PRÉPARATION ET DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION DE CUISINE****ACTIVITÉ 3 : Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine**

| <b>Vu en entreprise</b><br>✓ | <b>Acquis en entreprise</b><br>*1-2-3-4 | <b>Tâches</b>   | <b>Indicateurs</b>   | <b>Vu au CFA</b><br>✓ | <b>Acquis en Centre de Formation</b><br>*1-2-3-4 |
|------------------------------|---|---|--|-----------------------|--|
|                              |   | -Contrôler les denrées nécessaires à sa production                          | -Conformité quantitative et qualitative de la matière d'œuvre disponible<br>-Utilisation rationnelle du matériel                               |                       |  |
|                              |   | -Mettre en place et maintenir en état le poste de travail                   | -Respect des consignes de travail et des documents techniques<br>-Respect d'une progression logique dans le temps et dans l'espace             |                       |  |
|                              |   | -Appliquer les procédures de conservation et de conditionnement des denrées | -Respect des procédures de conditionnement et de conservation<br>-Respect de la réglementation en vigueur<br>-Propreté de son poste de travail |                       |  |

| <b>PÔLE 2 : PRÉPARATION ET DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION DE CUISINE</b> |   |  |   |                       |  |
|---|---|--|---|-----------------------|--|
| <b>ACTIVITÉ 4 : METTRE EN ŒUVRE LES TECHNIQUES DE BASE ET CUISINER</b>  |   |  |   |                       |  |
| <b>Vu en entreprise</b><br>✓  | <b>Acquis en entreprise</b><br>*1-2-3-4 | <b>Tâches</b>  | <b>Indicateurs</b>  | <b>Vu au CFA</b><br>✓ | <b>Acquis en Centre de Formation</b><br>*1-2-3-4 |
|   |   | -Réaliser les techniques préliminaires   | -Respect :<br>des consignes de travail<br>des techniques de mise en œuvre<br>des réglementations en vigueur<br>des fiches techniques<br>des cuissons et des assaisonnements<br>du temps imparti |                       |  |
|   |   | - <b>Cuisiner</b> :<br>- des appareils, des fonds et des sauces<br>- des entrées froides et des entrées chaudes<br>-des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés<br>-des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'oeufs<br>-des garnitures d'accompagnement<br><b>Préparer des desserts</b> | -Dextérité et conformité des gestes professionnels<br>-Attitude et comportements professionnels<br>-Utilisation d'un vocabulaire professionnel<br>-Conformité sanitaire des productions         |                       |  |
|   |   | -Cuisiner des produits et des spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire   | -Adaptation aux aléas<br>-Optimisation de la production   |                       |  |
|   |   | -Contrôler la qualité gustative tout au long de la production  |   |                       |  |

**\* 1 = Non acquis ; 2= en cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**

| <b>PÔLE 2 : PRÉPARATION ET DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION DE CUISINE</b> |                                  |   |  |                |                           |
|---|----------------------------------|---|--|----------------|---------------------------|
| <b>ACTIVITÉ 5 : CONTRÔLER, DRESSER ET ENVOYER LA PRODUCTION</b>         |                                  |   |  |                |                           |
| Vu en entreprise<br>✓   | Acquis en entreprise<br>*1-2-3-4 | Tâches  | Indicateurs  | Vu au CFA<br>✓ | Acquis au CFA<br>*1-2-3-4 |
|   |                                  | -Apprécier et rectifier si nécessaire sa production culinaire | -Efficacité de l'autocontrôle<br>-Respect des consignes de travail<br>-Respect des usages, des protocoles et de la réglementation en vigueur<br>-Respect de la qualité gustative et marchande de la productions-Conformité et qualité du dressage<br>-Respect des délais d'envoi et des températures pour la satisfaction de la clientèle<br>-Adaptation de la distribution au contexte du service |                |                           |
|   |                                  | -Dresser dans le respect des consignes                        |  |                |                           |
|   |                                  | -Envoyer les préparations culinaires                          |  |                |                           |

**\* 1 = Non acquis ; 2= en cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**

## PÔLE 2 : PRÉPARATION ET DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION DE CUISINE

### ACTIVITÉ 6 : COMMUNICATION DANS UN CONTEXTE PROFESSIONNEL

| Vu en entreprise<br>✓ | Acquis en entreprise<br>*1-2-3-4 | Tâches   | Indicateurs  | Vu au CFA<br>✓ | Acquis au CFA<br>*1-2-3-4 |
|-----------------------|----------------------------------|--|--|----------------|---------------------------|
|                       |                                  | -Adapter sa tenue et son attitude aux codes professionnels de l'entreprise   | -Tenue, comportements et attitudes en adéquation avec l'entreprise et les codes de la profession<br>-Adaptabilité aux situations et aux contextes professionnels   |                |                           |
|                       |                                  | -Rechercher et utiliser les informations économiques, sociales, et juridiques spécifiques au secteur professionnel | -R-Qualité de la communication écrite et orale<br>-Utilisation d'un vocabulaire professionnel et commercial adapté<br>-Exactitude et pertinence des informations transmises<br>-Prise en compte du contexte économique, social et juridique lié à son environnement professionnels |                |                           |
|                       |                                  | -Rendre compte de son activité à son responsable   | -Identification des aléas éventuels<br>-Pertinence du compte-rendu de l'activité   |                |                           |
|                       |                                  | -Communiquer au sein de l'entreprise   | -Transmission de l'information au moment opportunité   |                |                           |
|                       |                                  | -Communiquer avec les clients, les tiers   | -Qualité de l'ambiance de travail et des échanges avec l'équipe  |                |                           |

\* 1 = Non acquis ; 2= en cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie



**Liste des techniques à maîtriser en CAP cuisine**  
**Socle technique minimum pour chaque candidat au diplôme**

|   |
|---|
| <b>1 Techniques de préparation de base</b>                                |
| Peser et mesurer  |
| Eplucher, laver, tailler des légumes                                      |
| Préparer des herbes aromatiques   |
| Canneler, historier   |
| Peler à vif   |
| Tourner des légumes   |
| Emincer des légumes   |
| Tailler en mirepoix, en brunoise, en paysanne, en bâtonnets, en macédoine |
| Ciseler   |
| Escaloper des légumes   |
| Monder et concasser   |
| Découper une volaille à cru   |
| Détailler de la viande  |
| Gratter, préparer, ébarber  |
| Habiller, détailler, désosser, fileter un poisson rond                    |
| Lustrer, napper   |
| Paner à l'anglaise  |
| Façonner à la cuiller   |

|                                |
|--------------------------------|
| Clarifier des oeufs, du beurre |
| Aplatir (batter)               |
| Brider simplement, ficeler     |

|  |
|--|
| <b>2. cuissons</b>                           |
| Griller, snacker des pièces                  |
| Cuire des œufs (sauf œufs frits)             |
| Sauter -sauter déglacer                      |
| Blanchir                                     |
| Rôtir  |
| Pocher                                       |
| Frيره  |
| Cuire en ragoût                              |
| Cuire à la vapeur                            |
| Étuver, glacer, cuire à blanc                |
| Cuire du riz, de la semoule, des céréales... |

**3. Fonds, sauces, jus et marinades, appareils et liaisons**

Lier à base d'amidon, à base de matière grasse, par réduction -Lier à la purée de légumes – Lier aux protéines

Réaliser un fumet

Réaliser un fond de volailles

Réaliser et améliorer un fond PAI

Réaliser une sauce type vin blanc

Réaliser une sauce blanche, un velouté

Réaliser une sauce brune

Réaliser une sauce émulsionnée de base

Réaliser un beurre composé

Réaliser un coulis, une fondue de tomates

Réaliser un jus de rôti

Réaliser une marinade instantanée

Réaliser une duxelles

|   |
|---|
| <b>4. Pâtisseries : appareils, crèmes, sauces, coulis</b> |
|---|

|  |
|--|
| Réaliser une sauce chocolat, une ganache |
|--|

|                              |
|------------------------------|
| Réaliser un coulis de fruits |
|------------------------------|

|                             |
|-----------------------------|
| Réaliser une crème anglaise |
|-----------------------------|

|                   |
|-------------------|
| Réaliser un sirop |
|-------------------|

|                     |
|---------------------|
| Réaliser un caramel |
|---------------------|

|                                    |
|------------------------------------|
| Réaliser un appareil à crème prise |
|------------------------------------|

|                               |
|-------------------------------|
| Réaliser une crème pâtissière |
|-------------------------------|

|                             |
|-----------------------------|
| Réaliser une crème d'amande |
|-----------------------------|

|                                     |
|-------------------------------------|
| Réaliser une marmelade, une compote |
|-------------------------------------|

|                                 |
|---------------------------------|
| Foisonner de la crème, des œufs |
|---------------------------------|

|                                 |
|---------------------------------|
| Réaliser une meringue française |
|---------------------------------|

|                              |
|------------------------------|
| <b>5.Pâtisseries : pâtes</b> |
|------------------------------|

|                                  |
|----------------------------------|
| Réaliser un biscuit, une génoise |
|----------------------------------|

|                            |
|----------------------------|
| Réaliser une pâte à crêpes |
|----------------------------|

|                          |
|--------------------------|
| Réaliser une pâte brisée |
|--------------------------|

|                              |
|------------------------------|
| Réaliser une pâte feuilletée |
|------------------------------|

|                          |
|--------------------------|
| Réaliser une pâte sablée |
|--------------------------|

|                           |
|---------------------------|
| Réaliser une pâte à choux |
|---------------------------|