



## Le CAP cuisine

publié le 15/02/2009 - mis à jour le 17/02/2009

*Descriptif :*

Référentiel et repère

### Documents sur la réforme du CAP cuisine

[Référentiel à télécharger sur le site du CNDP](#) ↗.

### Repère CAP cuisine :

Le repère pour la formation CAP cuisine est un document essentiel qui permet de comprendre les évolutions du référentiel.

Il est le fruit des travaux des groupes de réflexion des 17ème et 20ème CPC finalisés en mars 2005 et poursuivis depuis.

"Sous la responsabilité de l'Inspection générale, la 17ème CPC a réuni de nombreux professionnels représentant l'ensemble de la profession de la cuisine (restauration commerciale, restauration collective).

Dans le cadre de la mise en conformité des diplômes, il a été décidé de modifier :

Les techniques de production culinaire

La réglementation d'examen.

En conséquence, vu l'arrêté du 2 avril 2008 paru au BOEN N° 22 du 29 mai 2008 :

La liste des techniques évaluables, placées par niveaux de difficultés A-B-C (pages 24 et 25) du repère de la formation de mai 2005) est modifiée. Certaines techniques ont été supprimées, car peu en phase avec la réalité professionnelle et le niveau attendu des titulaires d'un CAP Cuisine :

- ▶ 8 en préparations préliminaires,
- ▶ 3 dans les cuissons,
- ▶ 2 dans les appareils, fonds, sauce
- ▶ 2 en Pâtisserie.

Les cases grisées correspondent aux techniques supprimées. Certaines techniques sont simplifiées ; les exigences antérieures ont été barrées et les nouvelles apparaissent en caractères gras.

Seule la réalité professionnelle du travail quotidien du commis de cuisine a guidé le choix du groupe. Le référentiel répond ainsi à la réalité professionnelle des différentes entreprises qui embaucheront les futures titulaires du CAP Cuisine.

La mise en conformité de la certification vise la conception d'épreuves évaluant des compétences aisément identifiables dans le temps limité de la séance de travaux pratiques. Trois épreuves évalueront :

- ▶ L'approvisionnement et l'organisation de la production culinaire, les sciences appliquées, la connaissance de l'entreprise et son environnement
- ▶ Les productions culinaires et la distribution de ces produits (présentation et dégustation)
- ▶ La communication et la commercialisation d'une production ayant fait l'objet de l'élaboration d'une fiche technique."

Télécharger le [repère sur le site national hôtellerie restauration](#) ↗ (pdf)

