

académie
Strasbourg



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE



Rénovation du CAP CUISINE

RÉFÉRENTIEL

CAP CUISINE

Journal Officiel du 9 avril 2016

Arrêté du 17 mars 2016

Mise en œuvre septembre 2016
1^{ère} session du CAP Cuisine rénové : 2018

Ordre du jour

- ▶ Présentation : [diaporama PNF](#)
- ▶ Arrêté de création
- ▶ Référentiel
- ▶ Répartition horaire enseignements obligatoires
- ▶ Durée de la formation
- ▶ Horaire annuel – répartition possible pour la 1^{ère} année sous statut scolaire à temps plein
- ▶ Travaux en ateliers

Spécialité cuisine : création et modalités de délivrance

NOR : MENE1608030A

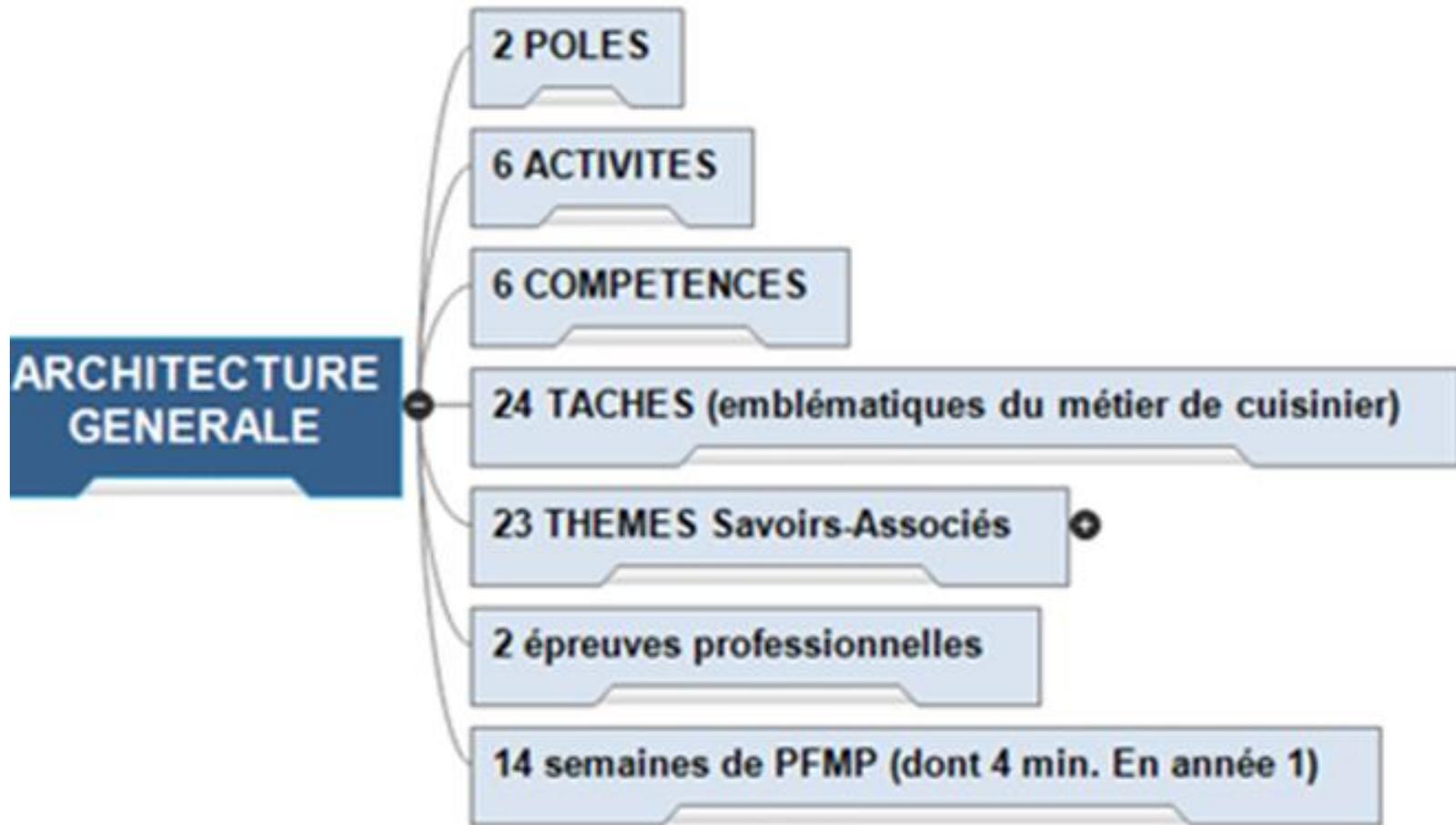
arrêté du 17-3-2016 - J.O. du 9-4-2016

MENESR - DGESCO A2-3

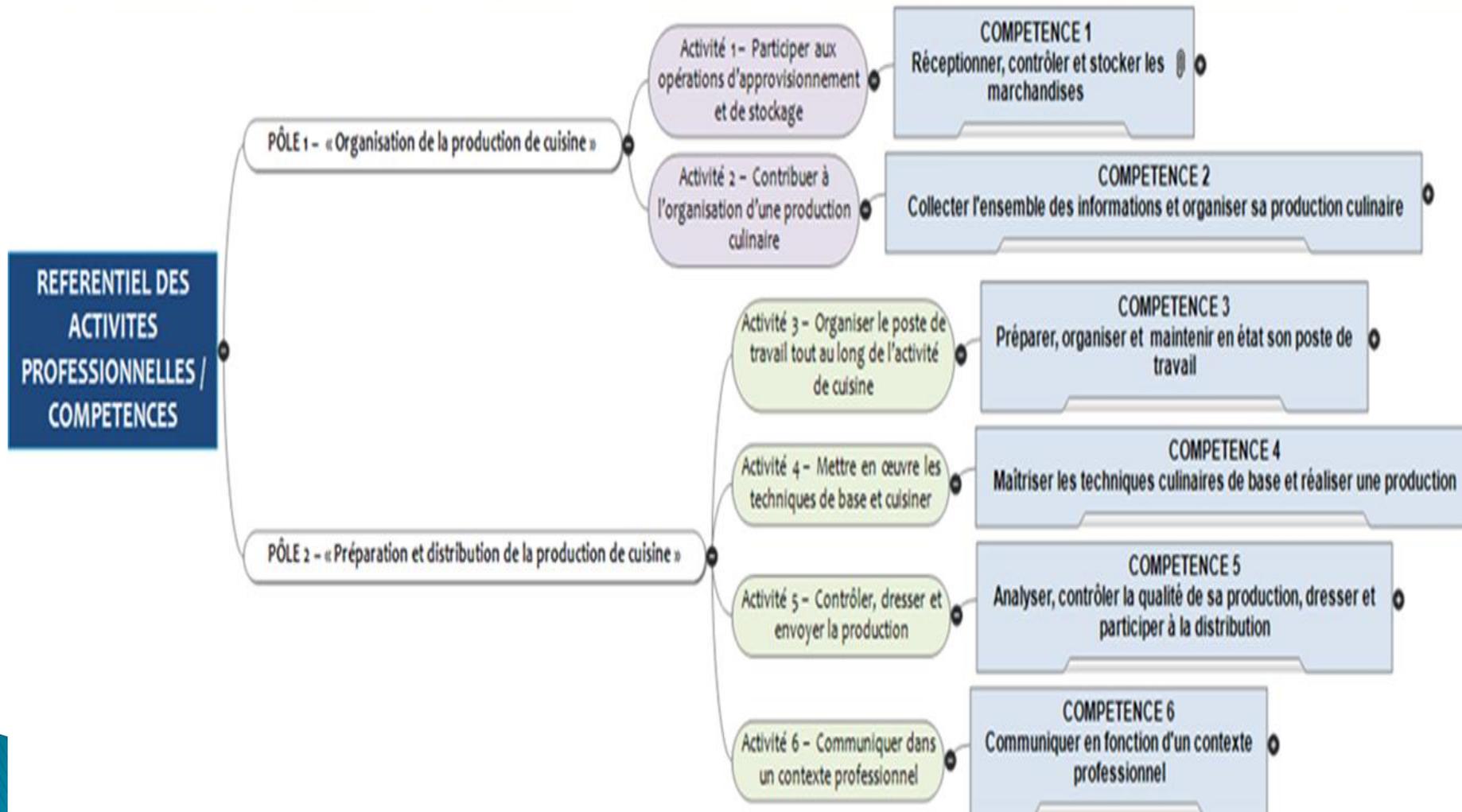
B.O.

Bulletin officiel spécial n° 6 du 25 juin 2015

Architecture du référentiel



Référentiel d'activités professionnelles



Durée de la formation



Deux lieux de formation :

- Le lycée ou le centre de formation
- L'entreprise

55 semaines au lycée

Centre de formation : 420 h

14 semaines en entreprise

Entreprises

Horaire annuel – répartition possible statut scolaire à temps plein

Selon horaire Annexe 2 du BO 6 du 25 juin 2015 - arrêté de création du CAP Cuisine du 22 avril 2016

Horaire annuel sur 29 semaines					Possibilité de répartition							
	Total	Cl entière	Groupe	PPCP	Foucauld		Briand		Dumas		Pointet	
					Cl. Entière	Groupe	Cl. Entière	Groupe	Cl. Entière	Groupe	Cl. Entière	Groupe
Enseignement techn.et prof	522	87	391,5	43,5								
Sciences sur EG/ maths				0,5		0,5		0,5		0,5		0,5
heure semaine				1,5								
Culture cuisine			1		1		1		1		1	
Culture SA			1	0,5	1	0,5	1	0,5	1	0,5	1	0,5
Culture gestion			1	0,5	1	1	1	1	1	1	1	1
Atelier expérimental				2,5		2		2		2		2
Travaux pratiques				5		5		5		5		5
Travaux pratiques				5		5		5		5		5
Heures semaine			3	13,5								
PPCP : projets pluri-				1,5		1,5		1,5		1,5		1,5
Total					3	15	3	15	3	15	3	15
					18		18		18		18	

Travaux en ateliers

- ▶ *6 contextes de restauration :*
 - ▶ *collective*
 - ▶ *gastronomique*
 - ▶ *à thème*
 - ▶ *traditionnelle*
 - ▶ *embarquée*
 - ▶ *événementielle*
- *6 mises en situation professionnelle pour appréhender les apprentissages en transversalité : culture professionnelle cuisine – sciences appliquées et gestion (compétences et savoirs associés)*

A partir d'un concept de restauration,
définir un contexte professionnel général
mettant en œuvre une problématique de
culture professionnelle dans les disciplines
suivantes :

- Cuisine
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée

Ce travail de contextualisation doit être effectué en équipe pluridisciplinaire :

- Professeur de cuisine
- Professeur de sciences appliquées
- Professeur de gestion appliquée

Exemple de contexte professionnel général

Concept de restauration
Environnement professionnel :

Restauration collective

Vous travaillez en qualité de commis de cuisine en restauration de collectivité dans un restaurant d'entreprise spécialisée dans les contrats d'assurance.

Ce restaurant est ouvert 6 jours sur 7 et sert en moyenne 1200 couverts sur la journée.

Afin d'appréhender le travail à accomplir dans cette unité de restauration, le chef de cuisine vous demande de participer à une journée de formation sur les différentes procédures de travail à respecter.

*A partir de ce contexte
professionnel général,
chaque professeur de discipline
doit identifier
6 mises en situation professionnelle
permettant de développer cette
problématique commune.*

Exemple de mise en situation professionnelle

La personne en charge de l'animation concernant cette journée de formation, vous sensibilise sur l'importance de respecter les fiches techniques et d'organiser son travail afin d'optimiser la production.

Tâches (en référence au RAP) et compétences développées en culture professionnelle cuisine

- ▶ Prendre connaissance des consignes et des fiches techniques de fabrication
- ▶ Identifier les besoins en matériels et en matière d'oeuvre
- ▶ Déterminer les techniques nécessaires à sa production
- ▶ Ordonner et planifier sa production en fonction de tous les éléments de contexte

Travail à faire en équipe puridisciplinaire par établissement :

- Compléter le document de travail en identifiant le contexte professionnel général ainsi que les 6 mises en situation professionnelle permettant d'appréhender cette problématique commune.
- Préciser pour chaque mise en situation professionnelle, les tâches ou activités développées (en référence avec le RAP)

Merci pour votre écoute et
pour votre participation