



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

CAP

Question écrite n° 67178

Texte de la question

M. Gilbert Le Bris attire l'attention de M. le ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche sur les nouvelles conditions d'obtention du CAP cuisine. En effet, lors de la dernière mise à jour des connaissances exigées pour être admis à ce CAP, il a été décidé de supprimer plus d'une vingtaine de techniques traditionnelles de la cuisine française. Ainsi, les élèves cuisiniers n'apprendront plus par exemple à ouvrir les huîtres, détailler et désarêter les poissons, préparer un gigot, tourner et escaloper les fonds d'artichaut, cuire à la vapeur viandes et poissons, réaliser des marinades crues ou cuites, faire la sauce américaine, réaliser une ganache etc. En revanche, dorénavant ils apprendront à utiliser des produits semi-élaborés et les PAI (produits agroalimentaires industriels), à préparer et cuire les produits surgelés, à remettre à température les viandes, poissons et légumes, bref à maîtriser une dizaine de nouvelles techniques de la restauration industrielle. Certes, cet enseignement est sans doute devenu nécessaire aujourd'hui pour répondre au marché de l'emploi. Mais, était-ce une raison suffisante pour mettre en péril l'art culinaire français ? Comment accepter le fait qu'il n'y aura plus à l'avenir d'élèves cuisiniers et cuisiniers pour transmettre de génération en génération ce savoir-faire qui fait la réputation de la cuisine traditionnelle française ? Comment aussi admettre le refus du ministère soutenu par les représentants de l'industrie de la restauration à mettre en oeuvre un CAP à deux options, l'un pour la cuisine traditionnelle, l'autre pour la restauration rapide ? Cette solution permettrait pourtant de répondre aux préoccupations des professionnels de la restauration rapide et parallèlement de préserver notre réputation de gastronomie de qualité tant en France qu'à l'étranger. Il lui demande donc en conséquence de revoir sa position et de le tenir informer des mesures qu'il envisage de prendre pour préserver l'art culinaire français.

Texte de la réponse

Comme tous les autres diplômes de l'enseignement professionnel, le CAP cuisine a fait l'objet d'une rénovation de son contenu (« référentiels »). Cette rénovation s'est faite en accord avec la profession dans le cadre de la commission professionnelle consultative « tourisme-hôtellerie-loisirs », où sont représentés l'Union des métiers des industries de l'hôtellerie, le Groupement national des chaînes hôtelières, le Syndicat national des hôteliers, restaurateurs, cafetiers et traiteurs, la Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie ainsi que le Syndicat national de la restauration collective. Il a été tenu compte des besoins économiques et des débouchés professionnels : selon l'enquête annuelle d'entreprise de l'INSEE, 30 % des postes de cuisiniers se situent dans les cantines, 22 % dans les hôtels et autres hébergements, 48 % dans les restaurants et cafés. Dans ce dernier secteur, la part de la restauration traditionnelle est de 26 % environ. Le choix fait de concert avec la profession a été de distinguer les compétences attendues d'un titulaire du CAP - où seules les compétences de base sont évaluées - du baccalauréat professionnel - où l'ensemble des compétences techniques est exigé. Le fait de centrer l'évaluation sur les techniques qui forment le « coeur de métier » ne signifie pas que la formation aux autres techniques a disparu : ainsi l'on apprend toujours, en techniques de production culinaire du CAP cuisine, à habiller et brider des volailles pour rôti, à préparer un gigot, à désosser une selle d'agneau, à ouvrir des huîtres, à ouvrir et ébarber des moules, à ouvrir et nettoyer des coquilles Saint-Jacques... Simplement ces

compétences ne sont pas évaluées à l'examen. Premier niveau de qualification, le CAP cuisine atteste des compétences fondamentales pour assumer les emplois de cuisinier dans tous les secteurs de l'hôtellerie-restauration, du restaurant traditionnel à la restauration collective. La formation prend désormais en compte les produits agroalimentaires industriels et met également l'accent sur les compétences relatives à la sécurité alimentaire.

Données clés

Auteur : [M. Gilbert Le Bris](#)

Circonscription : Finistère (8^e circonscription) - Socialiste

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 67178

Rubrique : Enseignement technique et professionnel

Ministère interrogé : éducation nationale

Ministère attributaire : éducation nationale

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 14 juin 2005, page 6073

Réponse publiée le : 6 septembre 2005, page 8376